

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 104 (1995)
Heft: 13

Heft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 18.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



tourismus hotel+revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Herausgegeben vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV)

HOTEL-REVUE

Seit 1892

L'hebdomadaire pour l'hôtellerie, la gastronomie, le tourisme et les loisirs
Edité par la Société suisse des hôteliers (SSH)

TOURISMUS

Leichter Zuwachs 3
Eine kleine Steigerung der Logiernächte hatte 1994 die Zentralschweiz zu verzeichnen – eine atypische Situation.

Das Ende der Preisspirale 5
Leukerbad passt sich mit preisgünstigen Angeboten den veränderten Marktgegebenheiten an.

HOTELLERIE

Gast-Recht: Fall eins 10
Brigitta Schaffner Schlosser, SHV-Ombudsfrau, erzählt ihren ersten Beschwerdefall.

«Rhein-gebettet» 11
Auf Deutschlands Flüssen verkehrt eine Flottille mobiler Hotelschiffe, die je nach Messeanlass vor Ort anlegen.

F&B • TECHNIK

Nestlé-Seminar 17
Lebensmittelforschung: geschmackliche Verbesserungen um jeden Preis. Nestlé ist am Ball.

Öko-Bettwäsche 19
Auch sie ist bunt und strapazierfähig. Trotzdem hat Öko-Wäsche noch kaum Einzug gehalten in die Hotelzimmer.

HOTEL • TOURISME

Ventes aux enchères 24
Plébiscitées par une clientèle cosmopolite et riche, les ventes aux enchères contribuent à promouvoir Genève.

Quel véhicule choisir? 26
L'offre des minibus et des monospaces est tellement vaste que les hôteliers ont l'embarras du choix.

SHV • SSH • SSA

EHL Lausanne 27
Le chemin est encore long pour que l'EHL soit reconnue «HES» et son diplôme euro-compatible.

«Hotel Line» 27
Fruit de la collaboration entre «Energie 2000» et la SSH, le «155 96 97» est au service des hôteliers.

Swiss Travel Mart 1995 in Basel



Stelldichein am Rhein

Vom kommenden Sonntag bis am Dienstag (2. bis 4. April) präsentiert die Schweizer Tourismusbranche das Produkt Schweiz in Basel. Rund 400 ausländische Einkäufer und 430 lokale und regionale Leistungsträger hoffen auf gute

Geschäfte. Seit anderthalb Jahren bereiten sich die Basler Gastgeber auf die Durchführung dieses wichtigsten, jedes zweite Jahr stattfindenden Ereignisses des Schweizer Incoming-Tourismus vor. (Foto: STM 93, Davos) Seiten 3 und 23

FBMA

Austausch statt Zeremonien

Die Berufsvereinigung der F&B-Manager FBMA ändert ihr Erscheinungsbild: Während die jährlichen FBMA-Generalversammlungen in früheren Zeiten steife und formelle Angelegenheiten waren, steht heute der professionelle und private Gedankenaustausch im Vordergrund. Das strenge Zeremoniell eingeffleischer Traditionalisten ist verschwunden. An seine Stelle trat die Philosophie eines aufgeschlossenen und unkomplizierten Get-together. Tatsächlich ist dieser Berufsorganisation der notwendige Verjüngungsprozess gelungen. Deutlich wurde dies in Arosa, wo die GV eher an ein Seminar mit Happeningcharakter erinnerte. Die Politik ging offenbar auf. Seite 15

Lausanne

Tous derrière le Musée olympique

Inauguré en 1993, le Musée olympique de Lausanne vient d'entamer son deuxième tour de piste. Sa vitesse de croisière devrait tourner autour de 200 000 visiteurs par an, soit deux fois plus que les prévisions les plus optimistes. D'emblée, ces résultats ont propulsé le musée dans le peloton de tête des musées lausannois. Ils pourraient même contribuer à «ragailardir» l'offre culturelle de la capitale vaudoise. Jusqu'ici, en effet, plusieurs musées se plaignaient du manque d'intérêt des milieux touristiques à promouvoir Lausanne en tant que ville de musées. Laplupart d'entre eux avaient l'impression de faire l'aumône. Tout cela est en train de changer. Page 25

Mehrwertsteuer

Wird Kurtaxen-Besteuerung fallengelassen?

Der Bundesrat hat ein Postulat akzeptiert, das die Befreiung der Kurtaxen und Beherbergungsabgaben von der Mehrwertsteuer verlangt. Bis der Entscheid im Gesetz tatsächlich revidiert wird, rät der Schweizer Tourismusverband (STV) den Verkehrsvereinen weiterhin, die Mehrwertsteuer nicht abzurechnen.

ANDREAS NETZLE

Nach harten internen Diskussionen will der Bundesrat seine bis jetzt von Finanzminister Otto Stich geprägte Haltung in der Frage der Besteuerung der Kurtaxen überdenken. In seiner Antwort auf das Postulat von Nationalrat Dumeni Columberg und vierzig Mitunterzeichnern erklärt sich der Bundesrat bereit, das Postulat entgegenzunehmen, allerdings will er das Anliegen nur «im Rahmen der schon angelaufenen Vorarbeiten für ein Bundesgesetz über die Mehrwertsteuer zur Prüfung unterbreiten».

Nicht auf Gesetz warten

Als ein «positives Signal» und Erfolg einer intensiven Informationsarbeit sieht Gottfried F. Künzi, Direktor des Schweizer Tourismusverbandes (STV), die Antwort des Bundesrates. Der Ball liege jetzt bei der Kommission für Wirtschaft

und Abgaben, welche das Bundesgesetz über die Mehrwertsteuer behandle. Das könne allerdings noch ein bis zwei Jahre dauern, meinte Künzi. Columberg möchte dagegen die Änderung über eine entsprechende Interpretation der bestehenden Verordnung kurzfristig – also sehr rasch – realisieren. Er will deshalb beim Ratsbüro erreichen, dass in der Sommer-session eine Debatte stattfindet, um dort den Zeitfaktor ins Spiel bringen zu können. Bei einer diskussionslosen Überweisung durch das Parlament wäre der Weg über das Gesetz, den offenbar Stich in die Antwort drücken konnte, unausweichlich.

Noch keine Entwarnung

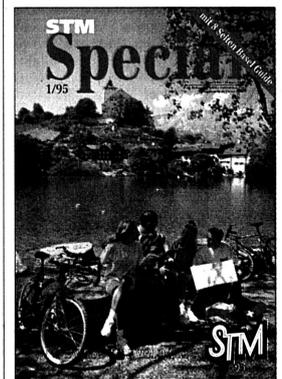
Bis die Kur-, Sport- und Beherbergungsabgaben sowie die Tourismus- und Wirtschaftsförderungs-Abgaben der Verkehrsvereine steuerfrei werden, empfiehlt STV-Direktor Künzi, die harte Haltung beizubehalten und die Mehrwertsteuer bis zum Vorliegen eines rechtlichen Entscheides nicht abzurechnen. Ein entsprechender Musterbrief mit einer Begründung geht nächste Woche an die Verkehrsvereine. Um den Anliegen der Tourismusbranche Gehör zu verschaffen, wird ausserdem Mitte April eine Delegation mit Spitzenvertretern bei Bundesrat Jean-Pascal Delamuraz vorsprechen. Grundlage der Unterredung bildet ein Lagepapier «Tourismus – Stiefkind der Bundespolitik».

Nachtarbeit

Empörte Hotel- und Gastrobranche

Der Entscheid des Nationalrats von letzter Woche, die Nacht- und Sonntagsarbeit für alle Branchen in gleicher Weise mit einem Zeit- und/oder Lohnzuschlag abzugelten, stiess in der Hotellerie, der Gastrobranche und im Gewerbe auf empörte Reaktionen. Zahlreiche Parlamentarier aus Tourismusregionen unterstützten, wohl in Unkenntnis der Sachlage, die Vorlage ebenfalls. Nun konzentrieren sich die Hoffnungen auf den Ständerat, der sich der Vorlage frühestens im Juni annehmen wird. Nach dem Dollarschock Anfang März könnte der vorliegende NR-Entscheid die Tourismusdestination Schweiz nochmals verteuern, denn in der Hotellerie fällt ein überdurchschnittlich grosser Umsatzanteil nachts und am Sonntag an. Ganz zu schweigen von den Saisongebieten, in denen Sonntagsarbeit besonders lukrativ und ausserdem auch aus Konsumenten-sicht nötig ist. Der Schweizer Hotelier-Verein hat bereits letzten Sommer an die nationalrätliche Kommission geschrieben, dass Hotellerie und Gastronomie als Dienstleistungen gar nicht anders als zum Zeitpunkt des Konsums erbracht werden können. Seite 9

htr-Beilage



Special zum STM

Dieser Ausgabe der hotel + tourismus revue liegt das dem Swiss Travel Mart gewidmete Special bei. Darin wird über Neuheiten im Schweizer Tourismusangebot informiert, und die Einkäufer werden mit bekannten und weniger bekannten Attraktionen des Schweizer Tourismus vertraut gemacht.

Auf Erfolg programmiert
NEU WINDOWS-VERSION
AKTUELL MWST INTEGRIERT
DIALOG hotel
Schweizer Software für Front- und Backoffice
SIMULTAN
062-86 90 00

Damit Sie Ihre Wäscherei-Rechnung nicht länger ohne den Wirt machen:
Miele PROFESSIONAL
Profi-Waschmaschinen für das Gastgewerbe.
Telefon 056 / 70 22 24



keys Software. Eine Nasenlänge voraus.

Ein guter Grund ins Rennen zu steigen.
Mit Rebag Data AG und ihren Partnern.
Seit über 10 Jahren vorne dabei.

Rebag Data AG
8134 Adliswil
Tel. 01/71 70 110

keys
Informatik für Ihr Hotel

Reise '95 in Essen

Kaum Schweizer Präsenz im Ruhrpott

115 000 Besucher registrierte die am Sonntag in Essen zu Ende gegangene «Reise '95». Von den rund sechshundert Ausstellern aus Europa und Übersee waren lediglich zwei aus der Schweiz.

Nordrhein-Westfalen ist der stärkste Reisemarkt Deutschlands. Trotz wirtschaftlicher Rückschläge bleibt die Reisefreudigkeit hoch. Die Messe, von den Organisatoren als Erlebnismesse konzipiert, wird von den Besuchern offenbar auch als solche verstanden: Vierzig Reisebüros vermeldeten für die diesjährige Messe Direkt-Buchungsrekorde.

Von den touristischen Regionen der Schweiz hatte sich lediglich der Walliser Verkehrsverband ins Ruhrgebiet bemüht. Catherine Emery, welche die Essener Messe für den Weinkanton betreute, freute sich eines regen Zuspruchs. Viele Besucher hätten sich erstaunt gezeigt, dass die touristische Schweiz nicht mit einem Gesamtbild vertreten sei.

Willi Weibel, Hotelier aus dem Toggenburg, konnte von einer erfreulichen Anzahl Fixbuchungen berichten. Er fühlte sich als Einzelkämpfer sichtlich wohl, stellte sich aber dennoch die Frage: «Kann es sich die touristische Schweiz leisten, an Veranstaltungen dieses Kalibers durch Abwesenheit zu glänzen?»

Eine Messebesucherin in Essen bringt die Sache auf den Punkt: «Seit dreissig Jahren besucht unsere Familie regelmässig die Schweiz. Gerne hätten wir ein einmal direkt vor unserer Haustür informiert, vielleicht aus rein sentimental Gründen. Sollen wir die Abwesenheit als Desinteresse werten? Oder müssen wir ganz einfach glauben, die Schweizer haben es nicht nötig?»

HR5

SWISSORAMA

Höhere Beiträge des Verkehrsvereins Zermatt. An der Generalversammlung des Kur- und Verkehrsvereins Zermatt wurde die Erhöhung der Mitgliederbeiträge beschlossen. In der Hotellerie und Parahotellerie steigen die Bettenbeiträge von 10 auf 16, jene der Einzelmitglieder von 30 auf 50 Franken sowie die Unterstützungsbeiträge der Restaurateure, des Gewerbes und der übrigen Dienstleistungsbetriebe um 20 Prozent. Zudem ernannte die Jahresversammlung den zurückgetretenen Vizepräsidenten Egon Biner, der seit 1968 dem VV-Vorstand angehörte, zum Ehrenmitglied. Neu ins Komitee nimmt Heinz Kronig Einsitz. Als neuer Vizepräsident amtiert Christian Seiler, Delegierter des Verwaltungsrates der Seiler Hotels.

GER

Erstes Clown-Festival in Leukerbad. Während der Sommer-Hochsaison vom 15. bis am 23. Juli führt Leukerbad sein erstes Clown-Festival durch. Tagsüber treten die Clowns auf dem Dorfplatz auf und geben Kostproben ihres Könnens; am Abend finden Vorstellungen in einem Zelt statt. Auftreten werden bekannte Clowns wie Jango Edwards, Tortelli Poltrona, die Flying Dutchmen, Dimitri und seine Schule sowie Gardi Hutter.

STR

Neues Tourismusgesetz für das Tessin. Das Tessin will durch eine Restrukturierung der Tourismusorgane den Fremdenverkehr ankurbeln. Die Kompetenzen der lokalen Verkehrsvereine sollen zentralisiert werden. Durch einen neuen Verteilungsschlüssel sollen die Abgaben gezielter eingesetzt werden können. Der Tessiner Staatsrat hat diese Woche den Entwurf für das neue Tourismusgesetz vorgestellt, über welches das Parlament voraussichtlich im Herbst befinden wird.

sda

REKLAME

Energie-Fachberatung, von Leuten vom Fach.

Balmuster-Centrale
 Schweizer Energie- und Wärmeberatung
 Telefon 051 711 8888
 Adresse: A-800 Zurich, B-1210 Bern, CH-1015 St. Gallen, D-70372 Stuttgart, F-69000 Strasbourg, I-20133 Milano, N-01044 Roma, P-00198 Firenze, S-00198 Roma, T-00198 Roma, V-00198 Roma, Y-00198 Roma

Studie des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus (FIF)

Einheimische anerkennen Bedeutung und Nutzen des Tourismus für Gemeinden

Das Tourismusbewusstsein der Bevölkerung ist differenziert und lokal sehr verschieden. Die Kritik am Tourismus hat jedoch tendenziell abgenommen. Gründe dafür sind laut einer Studie des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus der Universität Bern die schwierige Wirtschaftslage sowie gezielte Anstrengungen zur Förderung des Tourismusbewusstseins.

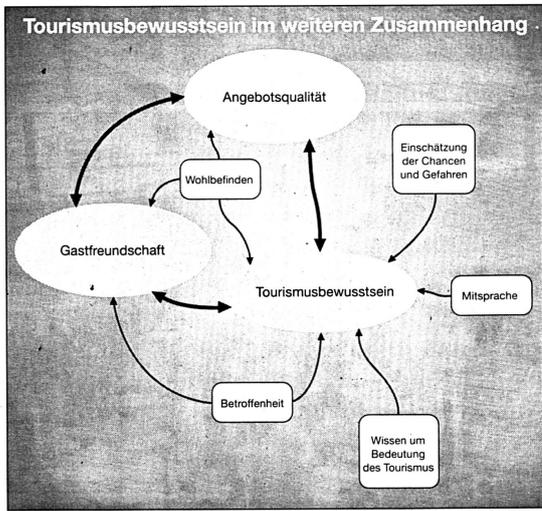
ANDREAS NETZLE

Im Rahmen einer empirischen Studie in sechs unterschiedlichen Regionen der Kantone Bern (Berner Oberland, Konolfingen im Berner Mittelland, Moutier im Berner Jura), Graubünden (Mittelbünden, Obereggadin) und Wallis (Visp) wurde das Tourismusbewusstsein in der Bevölkerung untersucht. Das Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus (FIF) der Universität Bern unter der Leitung von Professor Hansruedi Müller befragte im August und September 1994 telefonisch rund 480 Personen, 80 pro Region. In einer eigenen Arbeit gibt Claudio Luigi Ferrante den Verhältnissen in Engelberg nach (vgl. *htz* Nr. 10 vom 9. März).



In seinem Bericht für die drei kantonalen Auftraggeber kam Müller bezüglich der Fragen zur Lebensqualität zu folgenden Ergebnissen:

- 1. Der Tourismus übt einen positiven Einfluss auf den öffentlichen Verkehr aus. Gegenüber 1986 wird er heute tendenziell besser bewertet.
- 2. Vorwiegend positiv ist der Einfluss auch auf die Vielfalt der Einkaufsmöglichkeiten.
- 3. Eine negative Wirkung hat der Tourismus auf den Immobilien- und Grundstücksmarkt.
- 4. Die Rolle des Tourismus als Arbeitsplatz-Beschaffer ist erkannt und wird immer positiver bewertet.



1. Für die positive Beurteilung der Verdienstmöglichkeiten in der Region ist der Tourismus ausschlaggebend verantwortlich.

2. Eine Mehrheit empfindet den Einfluss des Tourismus auf Landschaft und Natur als negativ, doch ist laut Müller auch die konträre Meinung «erstaunlich hoch». Ihr Anteil ist in den letzten Jahren sogar gewachsen.

3. Als überwiegend positiv erweist sich die Einstellung der Bevölkerung zu den Berufen im Hotel- und Gastgewerbe.

4. Die grosse Bedeutung des Tourismus für Arbeit und Einkommen ist anerkannt.

5. Je stärker der Tourismus in einer Region ausgeprägt ist, desto attraktiver werden die Arbeitsmöglichkeiten für junge Leute eingeschätzt.

6. In den intensiven Tourismusregionen wird der Tourismus als Stütze des einheimischen Gewerbes gesehen.

7. Die grosse Bedeutung des Tourismus als Verhinderer der Abwanderung ist erkannt.

8. Die Mehrzahl der Einwohner fühlt sich durch die Anwesenheit von Touristen nicht gestört. Die Unzufriedenen sind in den intensiven Tourismusregionen nicht zu negieren, verlieren aber an Bedeutung.

9. Der Tourismus kann für den Verlust der kulturellen Vielfalt und des Brauchtums nicht verantwortlich gemacht werden. Die gegenteilige Meinung nimmt ab.

10. Die Mehrheit der Bevölkerung beurteilt die vom Tourismus verursachten Umweltbelastungen als nicht zu gross. Im Obereggadin haben die Kritiker allerdings eine klare Mehrheit erlangt, während in Mittelbünden die Kritik klar abgenommen hat.

Mehr Einfluss für Einwohner

In der Erhebung wurde auch nach dem gewünschten Einfluss auf die touristische Entwicklung gefragt. In der Gegenüberstellung verschiedener Gruppen wurde deutlich, dass die einheimische Bevölkerung selbst mehr Einfluss wünscht. Mehr sollten auch die lokalen Verkehrsvereine sowie Natur- und Heimatschutzorganisationen zu sagen haben. Weniger Einfluss wünschen die Befragten von auswärtigen Unternehmen, vom Baugewerbe, aber auch von den Touristen und den Bergbahnen. Zu einem abweichenden Resultat kam die Engelberger-Studie, wo gefragt wurde, wer an «Diskussionen» über die Zukunft des Tourismus teilnehmen sollte. Hier

bekam der Vorschlag «alle Interessierten», nämlich Einheimische und Auswärtige, Umweltschützer und Touristen am meisten Zustimmung.

Entwicklung nicht bremsen

Wie die Entwicklung des Tourismus in den verschiedenen Orten verlaufen soll, hängt stark vom jeweiligen Entwicklungsgrad ab. Allgemein wurde betont, dass im Tourismus mehr Arbeitsplätze geschaffen werden sollten – bei auf das Obereggadin, das offenbar touristisch nicht mehr weiter wachsen möchte. Grossmehrwheitlich wird eine Tourismusförderung zugestimmt, die Rücksicht auf Natur und Landschaft nimmt – «auch wenn dies viel Geld kostet». «Zu einer wünschenswerten Zukunft», so Hansruedi Müller im Bericht, «gehören für die Bevölkerung ganz klar mehr Einheimische in Tourismus und Gastgewerbe». Insgesamt sprechen sich zwischen 55 Prozent (Obereggadin) und 78 Prozent (Moutier) der Befragten gegen ein Bremsen der touristischen Entwicklung aus.

Diskussionen und Aktionen

Laut Hansruedi Müller und Claudio Luigi Ferrante führt die Beeinflussung des Tourismusbewusstseins über ein «Intensivierung des Diskurses» zu diesem Zweck wird ein Offenes Forum Tourismus propagiert, an dem laut dem Erfinderin Felicitas Romeiss-Strackerle Interessierten teilnehmen können, die gewünschte Entwicklung theoretisiert, an dem institutionelle Massnahmen abgebaut werden, das regelmässig stattfindet und das von einem moderiert und animiert wird. Bewusst haben sich dieses Instrument insbesondere bei Leitbild-Diskussionen, die Tourismusberater Beat Krippendorfer, Arosa, im Saanenland, in Silvaplana und im österreichischen Seefeld durchgeführt hat. Das Forum ist auf die Ortsebene beschränkt. Für regionale oder überregionale Ziele braucht es andere Mittel. Wie bildet sich hier der Verkehrsverein Graubünden mit seiner Aktion «Der Tourismus Mit einer Wanderausstellung, Informationsmaterial sowie einem «Tourismuskoffer» als offizielles Lehrmittel. Schulen konnte eine stärkere Sensibilisierung der Bevölkerung für den Tourismus erzielt werden. In den Kantonen Bern und Wallis sind ebenfalls Lehrmittel über den Tourismus geplant.

Splügen

Wakker-Preis für sanfte Tourismusedwicklung

Der Wakker-Preis des Schweizer Heimatschutzes (SHS) geht an den Bündner Ferienort Splügen. Ausgezeichnet wurde damit nicht nur ein gut erhaltener Dorfkern, sondern auch die nach Einschätzung des Heimatschutzes wirtschaftlich sinnvolle Weiterentwicklung des Tourismus.

STEFAN RENGGLI

Splügen habe sich beim Zonenplan an die Empfehlungen des Inventars schützenswerter Ortsbilder der Schweiz gehalten. Dank dieses Schutzes des historischen Dorfkerns blieben die traditionellen Handels- und Sustenhäuser mit den typischen Steindächern erhalten, die alle nach einem Brand von 1716 erbaut wurden. In den letzten 20 Jahren wurden bis auf ganz wenige Ausnahmen alle Häuser des historischen Dorfkerns restauriert. Waren es in den 70er Jahren fast nur noch Rentner, die in Splügen Wohnsitz hatten, so ist heute auch der renovierte alte Ortsteil als Wohnort wieder attraktiv geworden.

Der Bau einer Grosskabinenbahn auf den Piz Tambo hat die Gemeinde bereits 1984 abgelehnt. Doch schon früher war der Ort an der Splügener-Passstrasse gefährdet: Während dem zweiten Weltkrieg hätte der Ort einem Stausee zum Opfer fallen sollen; ein Projekt, das durch den



«Ausgesprochen familienfreundlich» findet der Schweizer Heimatschutz das Splügener Skigebiet.

Widerstand der Bevölkerung erfolgreich verhindert wurde.

Geld aus Schoggitalern

Splügen profitierte 1972 von der «Schoggitaler-Aktion» des SHS und förderte damit den Erhalt der traditionellen Steindächer. Gleichzeitig entstand eine Stiftung, die sich seither erfolgreich um den Erhalt des historischen Dorfkerns bemüht. Diese Stiftung konnte bisher 100 000 Franken aus dem Talerertrag, weitere 120 000 Franken direkt vom Hei-

matenschutz, 40 000 Franken aus der Gemeindeförderung und 10 000 Franken von Privaten für ihre Ziele einsetzen und damit Anreize für weitere Renovationen schaffen. Die Gelder haben zudem Subventionen von einer runden Million und insgesamt ein Bauvolumen von neun Millionen Franken ausgelöst, das fast vollständig von ortsansässigen Firmen realisiert wurde.

In den kommenden Jahren sind in Splügen Investitionen in der Grössenordnung von 20 Millionen Franken anstehend:

Die Skiliftanlagen der Bergbahnen Splügen-Tambo müssen vollständig erneuert werden und eine 4er-Gondelbahn geplant.

Zur Stärkung des Sommertourismus die Aktivierung und ein Ausbau des Splügener-Saumpfadens im Gang Saumpfad führt derzeit von Splügen bis Isola soll später bis Chiavenna ausgebaut werden. Derzeit leidet Splügen wie so viele Orte unter dem Ausbleiben der italienischen Gäste.

Swiss Travel Mart 95 in Basel

Produkt Schweiz auf dem Prüfstand

Der 8. Swiss Travel Mart in Basel steht unmittelbar bevor. Gegen 400 ausländische Reisefachleute und 430 regionale und lokale Anbieter aus der Schweiz werden sich an dieser bedeutendsten Veranstaltung für den Incomingbereich des Schweizer Tourismus treffen.

SUSANNE RICHARD

Seit anderthalb Jahren plant und organisiert eine Arbeitsgruppe unter der Federführung des Offiziellen Verkehrsbüros Basel den kommenden Swiss Travel Mart (STM) vom 2. bis 4. April in Basel. Mit dabei sind die Basler Hoteliers, die Gastronomie, das Kongresszentrum und die Messe Basel, der Kanton Basel und die «Pro Innerstadt». Weit über 100 Personen werden im Einsatz sein, damit sich der Schweizer Tourismus den rund 400 Reisefachleuten und Medienvertretern aus 38 Ländern am STM optimal präsentieren kann.

Den Schweizer Anbietern stehen am Swiss Travel Mart im Kongresszentrum Kojen mit Telefon und moderner Infrastruktur für ihre Verhandlungen mit den Einkäufern zur Verfügung.

STM mit Sponsoring

Auch das Rahmenprogramm zum Travel Mart ist attraktiv: Musikalisch präsentieren sich die vier Schweizer Sprachregionen beim Eröffnungsanlass im Stadtcasino, während der Abschlussabend im Festsaal der Messe Basel im Zeichen der Drei-Länder-Region am Rheinknie stehen wird. Erstmals kann der STM auf Sponsoring durch «Partners of Tourism» wie die Bucherer AG, der Schweizerische Bankverein SBV, Europag Switzerland SA sowie auf die Mosse Annoncen/Tourmedia zählen.

Auch Gastgeber Basel setzt grosse Erwartungen in den Swiss Travel Mart: In Basel werden jährlich 200 Millionen

hotel + tourismus revue informiert täglich

Dieser Ausgabe der *hotel + tourismus revue* liegt das dem Swiss Travel Mart in Basel gewidmete Special bei. Darin wird vorwiegend in englischer Sprache über Neuheiten im Schweizer Tourismus Angebot informiert. Es soll die internationalen Einkäufer mit bekannten und weniger bekannten Attraktionen des Schweizer Tourismus vertraut machen. Ebenfalls finden sich in diesem Special praktische Informationen zum Swiss Travel Mart und zur Gastgeberstadt Basel.

Während der dreitägigen Messe wird die *hir* in einer STM-Revue täglich über die aktuellsten Ereignisse an der Messe informieren. SR



Am letzten Swiss Travel Mart vor zwei Jahren in Davos überraschten die Schweizer Hoteliers mit einem Chor die Einkäufer, Medienvertreter und Aussteller am Galaabend. Auch dieses Jahr wird den Gästen ein attraktives Rahmenprogramm geboten. Foto: Grischla Press

Franken im Tourismus verdient. Vom STM 1995 erhofft man sich deshalb auch mehr Schwung im Kampf gegen die ständig leicht sinkenden Logiernächtezahlen.

Freie Wahl auf der Studienreise

Anschliessend an den STM sind die ausländischen Reisefachleute vom Mitt-



Gastfreundschaft: Hans-Peter Ryhiner und Dennis L. Rhein vom Basler Verkehrsbüro dekorieren gemeinsam mit Daniel Oertli, dem Direktor der Basler Verkehrsbetriebe BVB, die Basler Trams anlässlich des Swiss Travel Marts mit internationalen Fähnchen. Foto: zvg

wochmorgen, 5. April bis am Samstagabend, 8. April zu einer Schweizer Rundreise auf eigene Faust und nach eigenem Programm eingeladen (siehe Kasten). Sie erhalten einen Swiss Pass für diese Dauer, der ihnen unbeschränkte Fahrten auf den Netzen der meisten öffentlichen Transportunternehmungen gestattet. In der Wahl ihrer Route und der Übernachtungsorte sind die eingeladenen Touristiker völlig frei. Allerdings darf nur einmal am selben Ort übernach-

tet werden, ausser wenn der lokale Gastgeber zu einem längeren Aufenthalt einlädt.

Neben der Schweizerischen Verkehrszentrale (SVZ) gehören zur Trägerschaft des Swiss Travel Mart die Swissair, die Schweizerischen Bundesbahnen (SBB), der Schweizer Postautodienst, der Verband öffentlicher Verkehr, der Schweizer Hotelier-Verein und der Schweizer Tourismus-Verband (STV).

Mitarbeit: Iso Ambühl

Meistbesuchte Destinationen 1993

Erst einige Monate nach dem Swiss Travel Mart zeigt sich jeweils, welchen Schweizer Orten und Regionen es gelungen ist, bei den ausländischen Einkäufern und Medienvertretern das Interesse für ihre Regionen zu wecken und sie während der nachfolgenden Studienreise zu sich in Ihre Region zu locken. Die Statistik des 93er Swiss Travel Mart in Davos zeigt dabei interessante Resultate. Obwohl oder gerade weil der letzte STM 1993 in Davos stattfand, bereisten nur wenige Einkäufer den Gastgeber-Kanton Graubünden. An der Beliebtheitspitze stand hingegen das Berner Oberland mit 64 Übernachtungen, gefolgt vom Wallis, das ebenfalls beachtliche 56 Übernachtungen während der Einkäufer-Rundreisen zu verzeichnen hatte.

Ebenfalls gut abgeschnitten haben 1993 das Tessin (41 Logiernächte LN), das Waadtland (39 LN) und Zürich (38 LN). Etwas weiter zurück liegen wie erwähnt das Bündnerland (30 LN) und die Zentralschweiz (28 LN). Wenig Beachtung fanden die Regionen Berner Mittelland (13 LN), Genf (9 LN), Freiburg-Neuenburg-Jura-Berner Jura (3 LN), Aargau-Basel-Solothurn (4 LN) und die Ostschweiz (5 LN). Das Matterhorn erwies sich einmal mehr als starkes Zugpferd. Unter den einzelnen Orten lag Zermatt mit 41 Übernachtungen vor Zürich (38 LN) auf Platz eins in der Gunst der Einkäufer. Beachtliche Zahlen erreichten auch die Léman-Orte Montreux/Vevey (29 LN) sowie Interlaken (24 LN), Lugano (23 LN) Luzern (18 LN) und St. Moritz (17 LN). SR

SWISSORAMA

Schuldenerlass für Verkehrsverein Brunnen. Seit 1982 war der Verkehrsverein Brunnen verschuldet, weil er damals das Hallenbad übernehmen musste. Nachdem die eigentliche Geschäftstätigkeit in den letzten Jahren immer Gewinn abwarf, wurde 1994 die Schuld von zuletzt noch 228 000 Franken durch einen Erlass getilgt. Verkehrsdirektor Ruedi Willi will sich jetzt wieder auf die eigentliche Tätigkeit konzentrieren und mit zahlreichen Projekten den Tourismus ankurbeln. Dies ist nötig, denn Brunnen musste 1994 einen Rückgang der Logiernächte um 4,4 Prozent auf 118 414 hinnehmen. Starke Rückgänge gab es bei den Gästen aus dem Inland und Deutschland. JJA

*

Zentralschweizerisches Jodlerfest in Brunnen. An die 30 000 Besucherinnen und Besucher und 3000 Aktive werden vom 30. Juni bis 2. Juli am 47. Zentralschweizerischen Jodlerfest in Brunnen erwartet. Neben den Wettvorträgen finden auch Unterhaltungsabende und am Schlussstag ein Festumzug unter dem Motto «Jubee, zBrunne am See» statt. Die Organisatoren rechnen mit mindestens 350 Jodel- und 290 Alphornkonzerten sowie 190 Fahnenwischvorführungen. Das Jodlerdorf mit 23 Beizli und 2300 Sitzplätzen macht einen wesentlichen Bestandteil des Festes aus. Dazu kommen 1000 weitere Plätze in den Restaurants. JJA

Tourismuspolitik

CVP-Fraktion rügt den Bundesrat

In ihrer Stellungnahme zum Aussenwirtschaftsbericht des Bundesrates verlangt die Fraktion der Christlichdemokratischen Volkspartei (CVP) eine grössere Beachtung des Tourismus. Ganze 23 nichtssagende Zeilen habe man dem drittgrößten Wirtschaftssektor der Schweiz gewidmet, beklagte ihr Sprecher Dumeni Columberg.

Der Bundesrat verkenne die wirtschaftliche und aussenwirtschaftliche Bedeutung des Tourismus. Dies werde langfristig volkswirtschaftlich nachteilige Folgen haben. In diesem Zusammenhang kritisierte Columberg den Verkauf des Swiss Centers in London. Der Bundesrat gebe diesen «einmaligen Stützpunkt der politischen Präsenz im Ausland», der weit über die touristische Interessensvertretung hinausgehe, etwas leichtsinnig auf. Und Columberg weiter: «Wollen wir tatsächlich nach dem Motto verfahren: Fenster zu, Rollläden runter, Schweizerfahne einziehen und weg? Stimmt in diesem Fall das Verdikt von Sevilla da suisse n'existe pas?».

Bundesrat Jean-Pascal Delamuraz wies in seiner Antwort darauf hin, dass sich der Käufer verpflichtet habe, das Swiss Center am bisherigen Standort zu belassen. AN

Sport-Forum Schweiz '95

Sport als bedeutende Wirtschaftsmacht

Sport-Sponsoring, -Management und -Marketing sind die Hauptthemen am 1. Sportforum in Zürich. Sport, Wirtschaft und Medien verflochten sich zunehmend national und international. Der Anlass richtet sich an sportinteressierte Wirtschaftsvertreter, Sportfunktionäre sowie Manager von Vereinen, Sport- und Freizeitanlagen und kann damit auch für Touristiker von Interesse sein. Referenten aus dem Medienbereich sind Urs Leuteri (Sportchef DRS), Urs Zeier (Geschäftsführer «Sport»-Wochenzeitung) und Kai Blasberg (Direktor Deutsches Sportfernsehen DSF). Die Sicht der Sponsoren wird dargestellt von Hans W. Bartel (Grundig Europa), Dieter Goesteli (Winterthur-Versicherungen), Mathias Remund (Käseunion) und Toni Rotschi (Ascom). Die Profi-Sportvermarkter vertritt Bo Seifert, Direktor der Olympia-Vermarktungsgesellschaft ISL Marketing AG, Luzern. r.

Informationen über den von der Arbeitsgemeinschaft «Sport-Forum Schweiz» organisierten Anlass entfällt das Congressbüro Schweiz, Telefon 071 23 78 82, Fax 071 23 78 87.

Travel-Markt

Neue Tourismus-Werbepattform

Erstmals am 7. April 1995 erscheint in der «Fundgrube», der grössten Schweizer Kleinanzeigen-Zeitung, neu auf vier Seiten der Travel-Markt als Werbefläche für weltweite Reiseangebote. Travel-Markt versteht sich als gedruckte Ergänzung zum für Reisecouriers äusserst beliebten Teletext. Nach Kontinenten geordnet werden die Angebote zweimal wöchentlich jeweils Dienstags und Freitags publiziert. Die «Fundgrube» wird an 4000 Kiosken verkauft, erscheint in einer Auflage von 43 000 Exemplaren und erreicht nach eigenen Angaben etwa 80 000 Leser. Zusätzlich sind die Reiseangebote des Travel-Markt automatisch auch über Videotext und RapidInfo abrufbar. RapidInfo ist der neu eingerichtete Telefon-Suchdienst der «Fundgrube». Travel-Markt ist zwar in der «Fundgrube» der Glarner Publicitas integriert, ist aber eigentlich eine eigenständige Beilage, die von Eltane Messer initiiert wurde. Messer will mit ihrem Produkt sowohl Reiseveranstalter mit ihren «Last-Minute»-Produkten wie auch Schweizer Hoteliers und Verkehrsvereine ansprechen. STR

Zentralschweiz

Zuwachs bei ausländischen Gästen

Die Zentralschweiz konnte 1994 mit gesamthaft 3 391 306 Logiernächten einen leichten Zuwachs von 0,7 Prozent verzeichnen. Drei der zur Tourismusregion gehörenden Kantone registrierten 1994 mehr Logiernächte als 1993, drei Kantone mussten rückläufige Zahlen hinnehmen.

SAM JÜNKER

Mit einem Zuwachs von 7,2 Prozent von 270 853 auf 290 360 Logiernächten (LN) schwang in der Region Zentralschweiz der Kanton Uri 1994 obenau. Je 5,1 Prozent betrug der Zuwachs der LN in den Kantonen Luzern (von 1,354 auf 1,422 Millionen) und Nidwalden (285 973 auf 300 619). Um 9,1 Prozent von 667 369 auf 606 465 gingen die LN im Kanton Obwalden zurück, um 8,3 Prozent von 187 426 auf 171 905 in Kanton Zug und um 0,4 Prozent von 601 590 auf 599 094 im Kanton Schwyz. Der mittlere Rückgang dort ist eindeutig den Schweizer

Besuchern zuzuschreiben, denn die Zahl der von ausländischen Gästen registrierten LN nahmen von 321 804 auf 327 765 zu. Auch im Kanton Zug sind die LN der Schweizer (von 91 628 auf 79 421) stärker als jene von den Ausländern (95 798 auf 92 484) zurückgegangen. Einzig in Obwalden, das mit gut 9 Prozent den grössten Rückgang verzeichnet hat, war der Anteil ausländischer Gäste mit gut 10 Prozent stärker rückläufig als jener der Schweizer (7,3 %).

Eine atypische Entwicklung

Dass sich die Tourismusentwicklung in der Zentralschweiz nicht mit der nationalen deckt, führt Zentralschweiz Tourismus auf die geographische Lage und somit die Erreichbarkeit zurück. Die rückläufige Entwicklung bei den Hotelübernachtungen durch Schweizer Gäste (-1,7%) widerspiegelt, dass kürzer aber öfters verreist, rezessionsbedingt gespart werde, und wo es die Mobilität erlaubt, Kurzaufenthalte und Tagesausflüge den Vorrang hätten. Ferner werde in Rezessionsperioden eher die Parahotelier berücksichtigt und zudem würden billige

Flugreisen Schweizer vermehrt ins Ausland locken.

Mit einem Zuwachs an Übernachtungen von ausländischen Gästen von 2 Prozent hat sich die Ausländerabhängigkeit der Zentralschweiz weiter verstärkt. Markant sind die Verschiebungen zwischen den Herkunftsländern: Es wurden fast 40 Prozent weniger Belgier registriert, was auf die Schliessung des Hotels Terrace in Engelberg zurückgeführt wird, wo rund 60 000 LN von Gästen eines belgischen Sozialversicherers verlorengingen. Trotz der schwachen Lira kamen 1994 aber an die 5 Prozent mehr Italiener als 1993 in die Zentralschweiz. Die günstige Preisstruktur der Kleinhotelier und die aus Oberitalien leicht erreichbaren Ferienorte sowie der grosse Durchgangsverkehr dürften gemäss Zentralschweiz Tourismus die Gründe dafür sein. Bedeutend mehr Gäste zählte die Zentralschweiz auch aus den USA (+12,8%) und aus Asien (+19,3%). Den südostasiatischen Märkten wird grosse Bedeutung beigegeben, da es sich bei Gästen aus diesen Ländern um die zur Zeit ausgabefreudigsten Touristen handle.



**Schweizer Hotelier-Verein
Beratungsdienste**

Fest verankert im Dorfleben von
Frenkendorf BL, ist der gemeindeeigene

**GASTHOF ZUM
WILDEN MANN**

Wir suchen den versierten Unternehmer,
der es als geborener Gastgeber versteht,
den Betrieb als beliebten Treffpunkt für Ein-
heimische und fremde Gäste zu erhalten.

Das Gemeindezentrum Wilden Mann hat
folgendes Angebot:

- Gaststube 40 Plätze
- Restaurant mit Sali 60 Plätze
- Terrasse 60 Plätze
- 9 Gästezimmer mit DU/WC
- 4-Zimmer Wirtwohnung

Der grosse Saal wird von der Gemeinde
verwaltet und unterhalten.

Mietantritt ist der 1. Juli 1995
Eigennittel für Kleininventar ca. Fr. 80 000.-
Faïre Mietbedingungen.

Sind Sie interessiert? Dann sollten Sie uns
Ihre Bewerbungsunterlagen senden.

Thomas Bruppacher
Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130,
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 43 40
Fax 031 370 44 44

Grosses Gastronomieunterneh-
men, gesamtschweizerisch tätig,
sucht in Städten ab ca. 18 000
Einwohner, an guter Lage, in
Miete (langjähriger Mietvertrag
erwünscht),

**Restaurant
mit Alkoholpatent**

mit ca. 100 – 120 Sitzplätzen innen
und Terasse ca. 40 Sitzplätzen, zur
Realisierung von italienischen
Spezialitäten-Restaurants.
Entsprechende Investitionen wer-
den von uns getätigt.

Offerten unter Chiffre 72620 an
hotel + tourismus revue, Postfach,
3001 Bern.

**VERZEICHNIS DER 300
WELTWEIT FÜHRENDEN
HOTELGESELLSCHAFTEN
LISTE DES 300 SOCIÉTÉS
HOTELIÈRES LES PLUS
IMPORTANTES**

geeignet zum Verkauf, Vermietungen
und Betriebsführungen von Hotels
und Hotel-Neubauprojekten.
destinée à la vente, contrats de bail
et gestion d'hôtels.
Chiffre 74439, hotel + tourismus
revue, Postfach, 3001 Bern. 74439/383628

Zu vermieten bzw. zu verpachten
gut eingeführtes

Restaurant mit Alkoholpatent

Im Dorfkern von Ascona, an frequentierter
Ladenstrasse (Fussgängerzone). Ca. 35 Plätze;
genehmigte Umbaupläne für ca. 54 Plätze
(167 m² EG und 56 m² UG) vorhanden.
Miet-/Pächter hat jetzt noch die Chance,
eigene Ideen einzubringen und sich eine sehr
gute Existenzgrundlage zu schaffen. Berücksichtigt
werden Interessenten mit Erfahrungen und
guten Referenzen.

Agencia Cocquio, Ascona
Tel. 093 35 20 45, Senior Domenico Cocquio
74909/58882

Zu verpachten per Herbst 1995

heimeliges Hotel

im Dorfkern von Teufen,
Appenzellerland.

Familie K. Hörler
Hotel zum Schützengarten
9053 Teufen
Tel. 071 33 15 20 – 071 33 28 19
74623/213241

Zu verkaufen per sofort am oberen Zürichsee
(Kt. SZ) sehr schöne Liegenschaft

Landgasthof mit Bar

Sehr gute Lage im Dorfkern mit genügend
Parkplätzen.
– Rest./Sali/Gartenwirtschaft (120 Plätze)
– moderne Bar (50 Plätze)
– 2 x 4-Zimmer-Wohnungen
– 1 x 5-Zimmer-Dachwohnung
– 4 x Doppel-Gästezimmer
Nur kapitalkräftige Interessenten melden sich
unter Chiffre C 148-715295 an Publicitas,
Postfach, 8653 Lachen SZ. P 74903/44300

Zu verkaufen

**Hotel-Restaurant
Schlossberg
in Erlach am Bielersee**

Restaurant mit diversen Lokalitäten
mit Saal und Garten (300 Plätze). Hotel
mit 11 Zimmern (25 Betten), Personal-
unterkünfte, Parkplatz für 16 Autos,
mitten im Städtchen (Bezirkshauptort)
gelegen. Geeignet für junges Wirtpaar
und Familienbetrieb.

**Auskünfte erteilt das Konkursamt
Erlach** (Tel. 032 88 17 23 – Herr Reist
verlangen) wo bis zum 10. April 1995
auch Offerten eingereicht werden
können.

Konkursamt Erlach, 3235 Erlach
O 74381/199176

**Profitieren Sie jetzt vom günstigen
Dollar-Kurs!**

Aus familiären Gründen in Roswell,
New Mexico, USA, zu verkaufen:

Motel

mit 61 Zimmern, Restaurant möglich
(vorhanden), idealer Familienbetrieb,
gute Existenz in aufstrebender Ortschaft,
herrliches Klima.
VP US\$ 1,5 Mio., Anzahlung 25 %.

Fax USA 001 505 869 13 26. 74907/379719

**CH-Unternehmung
sucht Investor
für Hotel-Projekt
in Phuket, Thailand**

- erstklassige Kapital-Anlage
- 100% Eigentum mit Grundbuch-
eintrag
- Langjährige Rendite von ca. 10–11%
inflationsgeschützt mit Bankgarantie.

**Kapitalbedarf.
ca. 2,8 Mio. sFr.**

Seriöse Interessenten erhalten weitere
Auskünfte bei:

**TERRA QUARTEN
HOTEL & TOURISMUS
CONSULTING**

L. Schudt, Geschäftshaus
Boden, 8882 Unterterzen
Tel. 081 738 27 34
Fax 081 738 28 64
74976/253142

Suchen zum Mieten oder Kaufen

kleines Beizli

in der Zentralschweiz.

- Auch mit – Alpwirtschaft
- Landwirtschaft
 - Käserei (Milchannahme)
 - Camping
 - oder Laden

Angebote unter Chiffre 74984 an
hotel + tourismus revue, Postfach,
3001 Bern. 74984/36887



Zu verkaufen nach Übereinkunft in der
Perle der Alpen

*****Hotel-Restaurant**

gehobene Mittelklasse in bevorzugter
und zentraler Lage.
27 Zimmer (50 Gästebetten), Personal-
zimmer und kleine Dienstwohnung,
Restaurant mit 40 + 20 Plätzen. Be-
heizbare Terrasse mit 58 Plätzen.
Gesamtobjekt in gutem und neuzeitli-
chem Zustand.

Ernsthafte und solvente Interessenten
melden sich bei voller Diskretion unter
Chiffre 74902 bei hotel + tourismus
revue, Postfach, 3001 Bern. 74902/9081

Zu verkaufen an sehr guter Verkehrs-
lage in Oiten

**Mehrfamilienhaus
mit Restaurant**

von ca. 100 Sitzplätzen.

- Mietzins Wohnungen Fr. 59 700.-
- Umsatz Restaurant Fr. 1 050 000.-
- Verkaufspreis Liegenschaft inkl.
sämtl. Mobiliar und Inventar pauschiert
Fr. 2 300 000.-

Interessenten wenden sich für eine
unverbindliche Besichtigung an:
Herr René A. Kaufmann
Telefon: 077 41 16 14
Telefon: 041 472 473 (ab 19.00 Uhr)
B 74341/0375

**3- bis 4-Stern-Hotel
zu kaufen gesucht.**

Angebote unter Chiffre 74904 an
hotel + tourismus revue, Postfach,
3001 Bern. 74904/150775

Restaurant

Der einmalig gelegene Betrieb kann sowohl als Familien- und
Passantenrestaurant geführt werden, als auch als Spezialitäten-
restaurant! Es stehen ca. 100 Sitzplätze zur Verfügung, auf-
geteilt in 3 Lokale (Gaststube, Sali I und Sali 2). Eine gediegene
Stammkundschaft hält dem Bijou die Treue! Die Einrichtungen
sind neueren Datums und entsprechen höheren Ansprüchen!
Über den Kaufpreis kann diskutiert werden. 2 Wohnungen ste-
hen zur Verfügung! Die Übernahme kann sofort erfolgen!

Solvente Interessentinnen und Interessenten erhalten gerne
Auskunft über Postfach 164, 4563 Gerlafingen/SO. 74741/383663



**Anzeigen-
schluss für
Liegenschafts-
Inserate
Donnerstag
17 Uhr**

An attraktiver Lage in beliebtem
Ski- und Wandergebiet zu verkaufen

**44-Betten-
Hotel-Restaurant**

Restaurant und Sali ca. 60 + 20 Plätze,
Seminarraum, Sonnen-Terrasse mit ca.
80 Plätzen.
Hotelier-Wohnung mit 4-Zimmern.
Verhandlungspreis Fr. 1 950 000.-

Ernsthafte und solvente Interessenten
wenden sich bitte an Herrn C. Wald-
meier



6003 Luzern, Hirschwaldstrasse 64 041-24 22 55
Luzern Zürich Bern Basel St. Gallen
74935/43010

Für unseren Kunden suchen wir:

Kleinhotel/Pension

zum Kauf. Gebiet Stadt Zürich und
Umgebung.

Zuschriften an: Tureva Treuhand AG,
Frau R. Lüscher, Spilügenstrasse 10,
8002 Zürich. O 74345/199176

Zu verkaufen 1992 erbautes
48-Zimmer

**Hotel/Restaurant
in Costa Rica**

in Playa Cahuita am Atlantischen
Ozean. Direkt am Meer.
Grundstück 7 ha.
Zahlreiche Ausbaumöglichkeiten.
VP SFr. 2 500 000.-

Anfragen unter
Telefon 00506 26 37 75
Fax 00506 26 46 93
Telefon 01 432 91 55
74641/383647

**Graubünden
Zu verkaufen**

nach Übereinkunft in bekanntem
Sommer- und Winterkurort, neuzeitlich
eingerichteter und gutgehender

Restaurantbetrieb

Verschiedene Räumlichkeiten
(über 100 Sitzplätze), bevorzugte Lage.
Stockwerkeigentums-Liegenschaft,
VB Fr. 1 580 000.-.

Ernsthafte Interessenten melden sich bei
der beauftragten
Hardegger Treuhand AG
Goldgasse 11, Chur
Tel. 081 22 69 69
74217/179051

Hotel-Liegenschaft

24 Gästezimmer und eine 4-Zimmer-Wirt-
wohnung. Tagesrestaurant mit Snackbar,
Speisesali und kleinem Gartenrestaurant.
Eigene Parkplätze und 4 Garagen.

Sehr gute Familien-Existenz.

Ernsthafte Interessenten erhalten Auskunft
über Telefon 073 23 72 47. O 74132/199176

**Tessin
Minihotel**

(24 Betten und Appartements)
per 1.1.96 neu zu verpachten.

Chiffre F 003-260562 an Publicitas,
Postfach, 4010 Basel. P 74723/44300

**Zu verkaufen
Lugano Süd
***Hotel mit Seesicht**

bestehend aus zirka 3400 m² Terrain,
96 Zimmern mit 160 Betten.

Für Auskünfte an Postfach 2629,
6901 Lugano schreiben
P 74419/44300

**Inserateschluss
über Ostern**

Stelleninserate: Donnerstag, 13. April 1995, um 13 Uhr
Geschäftsinserate: Mittwoch, 12. April 1995, um 12 Uhr

**Letzter Termin für Wiederholungen oder Korrekturen der Stelleninserate:
Donnerstag, 13. April 1995, um 17 Uhr**



Klein- und Mittelbetriebe

Ergänzungsstudium im Management

Für Kaderleute touristischer Transportanlagen gibt es ein neues Ergänzungsstudium im Tourismusmanagement. Angesprochen sind Kaderleute von Bergbahnen und verwandten Betrieben wie Kur-, Sport- und Freizeitzentren sowie Ski-, Bergsteiger- und Gleitschirm-Flugschulen. Der ein Jahr dauernde Kurs beginnt am 24. April und findet in Blöcken von vier Wochen- und vier Wochenendseminaren in den Regionen Wallis, Graubünden und der Zentralschweiz statt. Absolventen erhalten ein staatlich anerkanntes Abschlusszertifikat.

Die Ausbildung in Unternehmensführung ist auf die Bedürfnisse von Klein- und Mittelbetrieben der touristischen Transportbranche zugeschnitten. In dieser Branche fehlt offensichtlich eine umfassende Ausbildung – dies bei rund 550 Seilbahnanlagen und 1200 Skiliften alleine in der Schweiz. Ein ähnliches Ausbildungsdefizit ist laut Experten auch bei den verwandten Tourismusbetrieben feststellbar. Für das Management dieser Unternehmungen sei eine besondere Mischung von technischer, betriebswirtschaftlicher und allgemeiner touristischer Ausbildung notwendig.

Nachdem im Wallis Ende letzten Jahres die Nichtbeteiligung der Schweizerischen Tourismusfachschule in Siders bei diesem Projekt negativ aufgenommen worden war, haben sich offenbar nur die Wogen gelähmt. *Stephan M. Hirt*, Leiter des ITW in Luzern und Projektleiter, äussert sich dazu auf Anfrage versöhnlich: «Die drei Institute in Graubünden, Siders und Luzern arbeiten in so vielen Dingen zusammen, dass auch bei diesem Projekt eine durchaus gewünschte Beteiligung Siders jederzeit möglich ist.»

Informationen: ITM/HFT Graubünden in Samedan, Tel. 082 6 26 00, Fax 6 26 26 00 ITW/HWV Luzern, Tel. 041 48 64 41, Fax 47 10 16.

Leukerbad

An einer Pressekonferenz im touristischen Quellgebiet Zürich hat sich der neue Leukerbader Kurdirektor Peter Kuhn über die Perspektiven des Walliser Kur- und Ferienortes geäußert und attraktive Ferienangebote für Familien mit Kindern vorgestellt.

STEFAN RENGLI

«Wir wollen die neuen Herausforderungen annehmen und ihnen mit innovativen, kurzfristig praktikablen Lösungen begegnen.» Mit dieser Devise reiste Peter Kuhn von Leukerbad nach Zürich, um dort den Medien die Tourismusentwicklung der vergangenen Saisons und das neue, daraus abgeleitete Leukerbader Ferienangebot zu präsentieren.

Befriedigendes Ergebnis

Leukerbad habe in der Hotellerie ein gutes Jahr 1994 hinter sich, konnte Kuhn in Zürich bekanntgeben. Die Logiernächte hätten um knapp 7,4 Prozent zugenommen, sowohl jene ausländischer Touristen als auch jene der Schweizer Gäste. Einen leichten Rückgang von 2,5 Prozent hatte umgekehrt die Parahotellerie zu verzeichnen, so dass die Logiernächte um total rund 0,2 Prozent (etwa 2000 Übernachtungen) unter dem Vorjahreswert liegen. Damit ist Leukerbad im vergangenen Tourismusjahr mit einem blauen Auge davongekommen. Im zu Ende gehenden Winter sei ein Rückgang der Logiernächte in der Hotellerie und eine Zunahme in der Parahotellerie festzustellen. Winterferien sind Zweifelfrei; Kuhn vermutet, dass die Preisempfindlichkeit im Winter

grundsätzlich geringer sei, rezessionsbedingt aber eine Abwanderung in die Parahotellerie stattgefunden habe.

Problematisch sei die Lage für den kommenden Sommer. Der teure Schweizer Franken sei dafür wesentlich mitverantwortlich. Doch der Tourismus müsse sich selber helfen und der wirtschaftlichen Situation angepasste Angebote schaffen, äusserte sich Kuhn deutlich. Denn die Zeiten seien vorbei, in denen die Anbieter ihre Preise jährlich risikolos um einige Prozente anheben konnten und der Gast dies in Kauf nahm. Der Nachfragermarkt legt in Zukunft die ungefähre Preislage fest, die überhaupt bezahlt wird, und die Anbieter haben entsprechende Produkte bereitzustellen, wollen sie sich am harten Markt behaupten. Kostenmanagement sei angesagt. «Leistun-

gen, die der Gast vielleicht gar nicht mehr will, die aber preistreibend sind, müssen hinterfragt werden», so Kuhn.

Geringe Auslandabhängigkeit

Leukerbad hat einen Anteil Schweizer Kundschaft von über 80 Prozent, in der Hotellerie sogar gegen 90 Prozent. Leukerbad müsse unbedingt seine Schweizer Gäste halten. Der Infrastrukturausbau sei aber in Leukerbad beinahe nicht mehr möglich und kurzfristig nicht realisierbar, weshalb besonderes Gewicht auf «die Software» gelegt werden müsse. Dies sei langfristig der richtige Weg, aber kurzfristig auch nur bedingt machbar.

Daher müsse gemäss Kuhn Bewegung ins Preisgefüge gebracht werden, der einzige Weg, der kurz- und mittelfristig

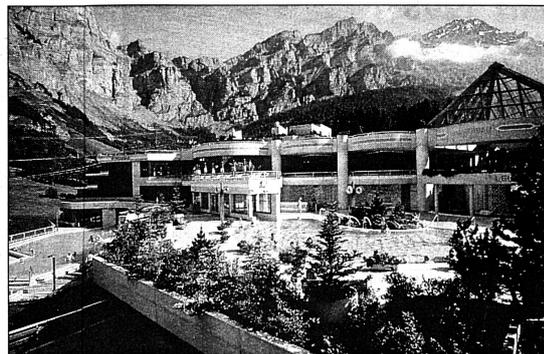
erfolgsversprechend sei, angesichts zwar überdurchschnittlicher Belegungszahlen in Leukerbad, die aber immer noch verbessert werden könnten.

Mini-Preise für Kinder

In Leukerbad gilt daher neu eine Kinderaktion mit attraktiven Tiefpreisen für Kinder bis 16 Jahre, gültig sogar bei Belegung eines eigenen Zimmers. Vom 1. Juli bis am 30. September bezahlen Kinder in Begleitung eines vollzahlenden Erwachsenen pro Altersjahr und Tag lediglich 2 Franken für Zimmer/Frühstück. Ergänzt wird dieses Kinderangebot durch Gratisfahrten in die Thermalbäder, Gratisfahrten auf der Torrentbahn, Eintritt ins Clown-Festival etc.

Eine weitere Tiefpreis-Aktion in den Monaten Mai und Juni läuft unter dem Slogan «Jetzt schlägt's 13»: Die Preise in den Leukerbader Hotels betragen ein Vielfaches der Zahl 13. Eine Übernachtung im Doppelzimmer mit Halbpension kostet so in einem 2-Stern-Hotel 6 mal 13 Franken pro Person, in einem 3-Stern-Haus 7 oder 8 mal 13. Restaurants offerieren Mittagsteller zu 13 Franken, die Eintritte in die Bäder kosten je 13 Franken, ebenso bieten die Bergbahnen und die Sportarena Pauschalen zu 13 Franken oder einem Vielfachen davon.

Mit Ausnahme von drei Hotels haben die Aktionen die Mitwirkung sämtlicher Leistungsträger am Ort gefunden. Kuhn überreichte deshalb auch ein grosses Kompliment an die touristischen Leistungsträger in Leukerbad, die die Zeichen der Zeit erkannt und rasch, unbürokratisch und überzeugt mitgezogen hätten. Für die beiden Aktionen setzt der Verkehrsverein Leukerbad insgesamt 120 000 Franken für die Präsenz in den Publikumsmedien ein.



Flexibles Anpassen der Angebotspalette an die Marktnachfrage lautet die Devise im Thermalbadeort Leukerbad. Foto: zvg

BÖRSENSPIEGEL MÄRZ

Das Stockpicking bei Bergbahn-Papieren

Das Handelsvolumen bei den Werten der Bergbahn-Unternehmungen bewegt sich immer noch auf Sparflamme, und nur wenige Gesellschaften finden beim Anleger Beachtung. Betrachtet man die Tagesumsätze der Transportaktien, so werden vielfach nur noch sogenannte «Oddlots» (Einzeltitel) gehandelt.

MEINRAD G. SCHNELLMANN*

Das kleine Interesse liegt derzeit bei wenigen attraktiven Anlagenpapieren; die in der Gunst der Investoren stehen. Die BET Bergbahnen Engelberg-Titlis weisen fast täglich Volumen auf. Der ausgezeichnete Abschluss, der kürzlich präsentiert wurde, und die attraktive Dividende von 14 Prozent (Erhöhung um 2%) ergeben eine Rendite von 4,2 Prozent. Das sehr günstige Kurs/Cash-flow-Verhältnis von zirka 3,5 lässt auch mittelfristig weitere Kursavancen erwarten. Die Titlisbahnen beenden das Geschäftsjahr jeweils am 31. Oktober. Der Winter 94/95 hat schlecht begonnen und Bergbahnunternehmen, die mehrheitlich winterlastig sind, dürften für das kommende Geschäftsjahr eher unter dem Durchschnitt abschneiden. Die Bergbahnen Engelberg-Titlis verzeichnen ein ideales Frequenz-Verhältnis von je 50 Prozent im Sommer und Winter. Wie aus guter Quelle zu vernehmen war, sind die Sommerbuchungen analog des letztjährigen guten Jahres ausgezeichnet, so dass mit einem guten Abschluss gerechnet werden kann. Die Handelskurse liegen seit Monaten zwischen 820 und 850 Franken und haben somit bis zum Höchstpreis von 1100 Franken im Jahre 1990 noch weiteres Potential.

Gut positionierte Bahnen

Die Schilthornbahn AG ist ähnlich etabliert wie die Titlisbahnen. Auch hier liegen die Frequenzen Sommer/Winter ähnlich. Der Wert weist auch eine analoge Rendite von 4% Prozent auf. Die Papiere werden bei 840 Franken gesucht

und bei 860 Franken offeriert. Diese Bandbreite galt bereits anfangs des Jahres. Ausgezeichnet im Markt liegen immer noch die Werte der Bergbahnen Crap Sogn Gion AG, die trotz der erneuten Rückzahlung von 100 Franken den Kurs von 1800 Franken verteidigen konnten. In absehbarer Zeit wird das Aktienkapital, das steuerrechtlich reduziert wurde, wieder aufgestockt.

Ebenfalls im Auge zu behalten sind die Werte der Adelboden-Silleren-Bahnen AG, die ausgezeichnete analytische Eckdaten liefert. Das Kurs-/Cash-flow-Verhältnis liegt bei gut 3, das Kurs-/Gewinn-Verhältnis bei 7 und der Substanzwert der Aktie dürfte bei über 3000 Franken liegen. Die Werte liegen derzeit bei 340 Franken also unter dem Nominalwert von 500 Franken.

Erhöhter Abgabedruck

Eher etwas unter Abgabedruck hat die LSB Fiesch-Eggishorn AG gelitten, die den Kurs von 650 Franken, der als Emissionspreis der neuen Aktien galt, nicht halten konnten. Sie werden derzeit lediglich bei 600 Franken gesucht und bei 650 Franken offeriert. Einen geringeren Abgabedruck verzeichneten die Valoren der LSB Wengen-Männlichen AG, die nach der Kapitalerhöhung bis auf 250 Franken zurückglitten und nachher wieder auf 340 Franken angestiegen sind. Heute liegt der Titel bei 300 Franken Geld. Trotz des kleineren Ertrages der Bergbahnen Oberaxen AG darf die Gesellschaft als Anlagepapier auf mittlere Frist eingestuft werden. Das kleine Aktienkapital von knapp 1,3 Millionen

Franken lässt nur einige 100 flottante Titel am Markt zirkulieren. Kurse wurden derzeit bei 1650 Franken markiert. Die Aktien der Bergbahnen Disentis AG sind eher ein Randwert und zählen nicht zu den international bekannten Bergbahnen. Die Papiere können jedoch in die Reihe eingekleidet werden, die mittelfristig gutes Kurspotential aufweisen. In den letzten 4 Jahren wurden jeweils immer 7 Prozent Dividende bezahlt. Dieser Satz wird möglichst beibehalten, um dem Aktionär eine etwa marktconforme Verzinsung zu sichern. Die beachtliche Rendite von knapp 4,5 Prozent wird sekundiert durch einen hohen Substanzwert pro Aktie, die auf gut das Dreifache der Notiz geschätzt wird.

Hotels mit guter Nachfrage

Im Bereich der Hotel- und Bädereigenschaften markierten kürzlich die Seiler Hotels Zermatt AG einen neuen Spitzenpreis von 700 Franken, der jedoch nicht gehalten werden konnte und wieder auf die alte Marke von 650 Franken zurückglitt. Immer wieder guter Nachfrage erfreuen sich die Werte der Park Hotels Waldhaus AG in Hlms, die kürzlich einen Höchstpreis von 1075 Franken erreichten. Die viermal höheren Inhaberverwerte liegen bei 3200 Franken. Die um 1 Prozent auf 8 Prozent erhöhte Dividende wird nach der GV vom 1. April 1995 ausbezahlt. Die Generalversammlung der Gesellschaft zählt als attraktives Gesellschaftsereignis. Die anfangs Februar platzierten Titel der Thermalbad & Grand Hotels Bad Ragaz (freie Zeichnung 8500 Franken; Vorragszeichnung 6500 Franken) bewegen sich derzeit zwischen 8000 und 8500 Franken, wobei die erhoffte grosse Nachfrage nach diesen Liebhaberpapieren bis heute eher ausbleibt. Der Handel ist sehr dünn und nur wenige Dutzend Stücke läben bis dato die Hand gewechselt.

Eine konstante Kursnotiz weisen die Titel des Thermalbad Zuzach auf, die seit Monaten bei 900 Franken gesucht und bei 940 Franken offeriert werden. Die Abschlüsse sind gering, trotzdem ist eine Bruttorendite von 4,5 Prozent gegeben. Der Grund für das Desinteresse dürfte vielleicht im neuplatzierten Thermalbad Zürich zu sehen sein, das in einigen Jahren in Betrieb genommen werden soll und so gewisse Frequenzen absorbieren dürfte.

Noch kein Frühlingsbeginn

Die Stimmung an den Aktienbörsen blieb im März wegen der Devisenkurse getrübt. Oft wird zudem vergessen, dass auch der Tourismus ein Zweig der Exportindustrie ist: ein schwacher Dollar, eine zu Boden gestürzte Lira, eine serbelnde Peseta, ein krankes Pfund Sterling behindern den Tourismus in der Schweiz.

WERNER LEIBACHER

Anders als die Industrie kann der Tourismus mit seinem Betrieb nicht einfach ins Ausland ausweichen und irgendwo in einem Tiefland einen neuen Betrieb eröffnen.

Insgesamt warfen die touristisch orientierten Titel an der Schweizer Börse keine grossen Wellen. Eine Ausnahme bildete Crossair, die aus dem Verschwinden der Balair/CTA als Charterflirline den grössten Nutzen zieht und die zugleich von einer eher überraschenden Dividenden-Erhöhung aus dem flotten Geschäftsgang 1994 Nutzen zog. Swissair dagegen wurde wieder zurückgeworfen: das Hin und Her der Meldungen über die Verhandlungen mit Sabena verstimmten die Investoren; zudem äussern doch etliche Presseorgane grundsätzlich Bedenken gegen den für ein Sabena-Engagement notwendigen Kapitalbedarf.

Ruhe bei Kuoni-Aktien

Nur noch bescheidene Umsätze verzeichnen die beiden Kuoni-Papiere. Hier will die Börse zuerst wissen, wann die neuen, gesplitteten Namenaktien von Kuoni auf dem Markt erscheinen und zu welchem Preis. Bei Kühne & Nagel sowie bei Danzas ergaben sich nur bescheidene Kursbewegungen. Auch Mövenpick bewegte sich nicht mehr gross, obwohl die Abschlusszahlen die Budgeterwartungen übertreffen werden. Ähnlich wie Swissair hatten auch die übrigen europäischen Airlines eher Mühe; wohl verläuft der Flugverkehr selber positiv und erzielt steigende Passagierzahlen. Aber weiterhin sind die Flugpreise unbefriedigend: Eine Woche Ferien in der Schweiz ist häufig teurer als eine Woche Bali oder New York inklusive

Flug. Weiterhin zuversichtlich sind dagegen die amerikanischen Airlines, die sich durchwegs leicht verbessert haben und auf Kursen wie seit über einem Jahr nicht mehr umgehen.

Hoch für Hilton und Disney

Auch Hilton und vor allem Disney halten sich auf Höchst-Notierungen. Dabei ist es bei Disney vor allem die Film- und Fernseh-Seite, die zu Rekordeinnahmen beiträgt. Immerhin spürt der Disney-Konzern auch, dass jetzt vom Disneyland Paris doch langsam bessere Zahlen bekannt werden. Mit dem Abbrüchen von den enorm hohen Anfangspreisen beim Pariser Freizeitpark nimmt auch der Besucherstrom langsam zu. Ruhig ist es bei den amerikanischen Casino-Werten. Nach der Übernahme von Caesars World durch ITT haben viele Börsianer erwartet, es setze nun auch für andere Spiel-Unternehmungen eine wahre Übernahme-Welle ab. Daraus ist – bis heute – nichts geworden; Verleider-Verkäufe drücken darum die vorherigen Höchstkurse wieder etwas.

REKLAME



Christian Caffisch, Hotel Conti, Dietikon, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice
vom
Hotelspezialisten

CHECK-IN DATA AG
Informatik für Hotellerie und Gastronomie

Telefon 01 733 74 00

* Meinrad G. Schnellmann ist stellvertretender Direktor der Volksbank Willisau AG in Luzern und Spezialist für den Handel mit nichtkotierten Tourismusaktien.

| | Geld | Brief | +/- Vormt. Geld |
|---|-------|-------|-----------------------|
| Bahnen | | | |
| Bergbahnen Brämabühl & Jakobshorn | 675 | 725 | +25 |
| BET Bergbahnen Engelberg-Titlis, 1* | 820 | 850 | +20 |
| Diavolezza-Bahn AG, Pontresina | 2800 | 2850 | +25 |
| LSB Klosters-Gletschmagrat-Paradise | 1350 | 1400 | +25 |
| Übrige | | | |
| Bad Schinznach AG, Schinznach Bad | 350 | 370 | +10 |
| Dolder Hotel und Verw. AG, Zürich | 10500 | - | -500 |
| Seiler Hotels Zermatt AG, Zermatt, N | 625 | 675 | +25 |
| Schlussstand 15. 3. 95 | | 125 | Punkte |
| Schlussstand Vormonat | | 124 | 45 Punkte |
| Extremstände 1993/94 Tiefst/Höchst | | 112 | 96/126 Tz |
| I = Inhaberaktien; N = Nomenaktien, *Index-Titel | | | |
| Änderungen gegenüber dem Vormonat (per 23.3.1995) | | | |
| Quelle: Volksbank Willisau AG, Luzern | | | |

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Menü-Rechtschreibung

Datum/
Kursort: 24. April 1995, Olten
Kurszeit: 9 bis 17 Uhr
Referenten: Marianne und Jean-Pierre Duboux,
Fachautoren Verlag Rot-Weiss AG, Thun
Teilnehmer: Sekretärinnen, Hotelfachangestellte, Köche
Kursziel: Die Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer lernen
Menüs in deutscher und französischer Sprache richtig
schreiben und darstellen.
Kurspreis: Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 375.- (inkl. MwSt)
Mitglieder SHV/SWV Fr. 318.- (inkl. MwSt)

**Korrespondenz 1995 -
mit Redigierbon**

Datum/
Kursort: 11. Mai 1995, Zürich
Kurszeit: 9 bis 17 Uhr
Referent: Christoph Ragaz, Sprachberater, Bern
Teilnehmer: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die ihren Betrieb auch
schriftlich optimal darstellen wollen.
Kursziel: Alle Texte, die Ihr Haus verlassen, sind tadellose
Werbeträger auf dem neusten Stand der Korrespondenz.
Kurspreis: Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 375.- (inkl. MwSt)
Mitglieder SHV/SWV Fr. 318.- (inkl. MwSt)

Weiterbildungskurse finden das ganze Jahr statt. Verlangen Sie jetzt
unsere neue Kursbroschüre.
Monbijoustrasse 130, 3007 Bern, Tel. 031 370 41 11, Fax 01 370 44 44

HOTELA unterstützt Ihre berufliche Ausbildung
HOTELA Ihre ★★★★★ Versicherung

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:
**Erfolgreich
Fremdsprachen
im Ausland lernen!**

16 Sprachen in 25 Ländern:
Intensiv-Training für Erwachsene
und Sprachferien für Schüler
**Dr. Steinfels
Sprachreisen**
Dufourstr. 31, Postfach 14
8024 Zürich
Tel. 01-262 29 44

**Sprach-
kurse in**

Grossbritannien, Frankreich,
Italien, Spanien, Malta, Kanada,
USA, Irland, Australien, Portugal

○ Intensiv- und Feriensprachkurse
○ Langzeit- und Examenkurse
○ Schülersprachreisen
Sprachen lernen - the 'isi' way
Auskunft und Broschüren:
ISI Sprachreisen
Seestrasse 412 e • 8038 Zürich
Tel. 01 / 4 82 87 65 • FAX 4 82 80 35

**ENGLISCH LERNEN
IN AUSTRALIEN**

- Moderne, neu renovierte Sprach-
schule in Perth, Westaustralien
- Anfänger- bis Diplommkurse
(First, Advanced, Proficiency etc.)
- Intensivkurse ab 4 Wochen
- Grosses Freizeit- und
Sportangebot
- Familienunterkunft
Unverbindliche Beratung und Aus-
kunft gibt Ihnen:
St. Mark's International College
André Gobat, 6390 Engelberg
Telefon 041 94 30 13
Fax 041 94 43 28

**Bar-Fachschule
Kaltenbach**

Inhaberin: Michèle Galmarini
**International ausgerichtete
Fachausbildung mit
Diplom-Abschluss der ersten
Barschule der Schweiz.**

Laufend Tages-, Nachmittags- und
Abendkurse für Weiterbildung,
Umschulung und Privat.
Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 08.00-18.00 Uhr)
Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

**Vorbereitung auf
Wirteprüfung**

Ein bewährter Fernkurs. Hier lernt man alles, was man bei
der Wirteprüfung wissen und können muss. Informieren
Sie sich bitte. Einfach Coupon einsenden.

Institut Mössinger AG
Die Fernschule mit Erfahrung
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich, Tel. 01/463 53 91

Informieren Sie mich gratis und unverbindlich
über den Wirtekurs. 8431

Name: _____
Vorname: _____ Alter: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

Spende Blut. Rette Leben.

Der Schweizer Hotelier-Verein und seine Bildungs-Institutionen - die Partner für Ihre berufliche Aus- und Weiterbildung im Gastgewerbe

Weiterbildung SHV

- Bern 031 370 41 11
- Lausanne 021 320 03 33

Hotel-Handelsschulen SHV

- Bern 031 370 41 11
- Spiez (NOSS) 033 54 23 51
- Zürich (AKAD/Minerva) 01 361 17 27
- Lausanne 021 323 28 95
- Bellinzona 092 25 17 92

Schulhotels SHV

- Deutsche Schweiz 031 370 41 11
- Suisse Romande 027 320 03 32
- Tessin 093 67 39 27

**Schweizerische Fachkommission
für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG**
- Schulzentrum Weggis 041 93 29 29

Ecole hôtelière SSH de Lausanne
021 785 11 11

Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun
033 21 55 77

SHA Hotel Management School
«Les Roches» Bluche
027 41 12 23

BAR

**FACH
SCHULE
THÖRIG**

Infoline
Fon 01-363 23 90

**SPRACHAUFENTHALTE
WELTWEIT**

Videotapes in unserem Büro
Gratis-katalog anrufen bei:
globo-study
globo-study Sprachreisen
Niederdorfstr. 61, CH-8001 Zürich
Tel. 01 261 81 80, Fax 01 261 84 59

**IHTTI SCHOOL OF HOTEL
MANAGEMENT NEUCHÂTEL**

Study Hotel Management in the universal language
English and obtain an internationally
recognised University Degree (3-years). Also
1-year and short courses available.
Ask Maria Baks for information at:
IHTTI, Box, 4006 Basel, Switzerland,
Phone 41-61-312 30 94, Fax 41-61-312 60 35

Sprachausbildung

Intensiv-, Ferien-, Diplommkurse
für Anfänger und Fortgeschrittene
**England • USA • Australien
Neuseeland • Frankreich • Italien**
• Kostenlose Beratung • Originalpreise •
Anmeranie • Roll Frischknecht, Tel. (01) 926 39 58
Isenacher 13, 8712 Stäfa, Fax (01) 926 54 45

PRO LINGUIS

Beratungsstelle für Sprachkurse im Ausland
Weltweit günstige Sprachschulen. Bestellen Sie
unsere Unterlagen mit den Originalpreisen der
Schulen. Unsere Beratung ist kostenlos.
Bergstr. 60, 8706 Meilen, Fax 01/923 62 42
Tel. 01/923 72 72

Italienisch in Italien

Spezialkurse für Hotellerie und
Gastgewerbe in Florenz oder Rom.
Unterlagen/Beratung: A.+F. Frischknecht,
Isenacher 13, 8712 Stäfa, Tel. 01 926 39 58

Inserate per Telefax
031 370 42 23



FORMATION

**Cours de vacances langues et sports
pour jeunes de 10 - 18 ans**

à **Agra Ticino** près de Lugano

ITALIEN • ANGLAIS • ALLEMAND
EXCURSIONS • SPORTS

Informations: Madame Schmid, Höhenweg 60, CH-9000 Saint Gall
Tél. 071-27 92 91 • Fax 071-27 98 27 ou 071-27 72 53

**Cours préparatoire à l'examen
pour l'obtention du brevet
fédéral de cuisinier / cuisinière
en hôtellerie et restauration**

Un cours de cinq semaines sera organisé à Pully. Il se déroulera aux dates suivantes:
- du 12 au 17 juin 1995 - du 30 octobre au 4 novembre 1995
- du 4 au 9 septembre 1995 - du 4 au 9 décembre 1995
- du 2 au 7 octobre 1995

Délai d'inscription: 12 avril 1995
Renseignements et bulletin d'inscription peuvent être obtenus auprès
de la COMMISSION VAUDOISE DE FORMATION PROFESSIONNELLE CRH,
Mme G. Banderet, Avenue Général-Guisan 42, 1009 Pully, ☎ (021) 729 92 81.

Wer bei uns
insertiert,
hat Erfolg

Französisch

für das Gast- und Hotellerie-gewerbe
Branchenorientierte Kurse für Anfänger
und Fortgeschrittene in SW-Frankreich.
Info: CCIEL - F 79370 Celles s/Belle,
Tel. (0033) 49 27 92 75 und 49 29 15 70

**HOTELSCHULE
LÖTSCHER**

Schönbühlring 6, 6005 Luzern
Telefon/Fax 041-44 07 09

Dieses Jahr führen wir
folgende Intensivkurse durch:

Réceptionskurs
23. Oktober - 17. November 1995
Food and Beverage Kurs
20. November - 8. Dezember 1995

Gerne senden wir Ihnen
dazu die nähere Unterlagen.

Salzburger Land

Okay zur Hotela

Die ausserordentliche Generalversammlung des Schweizerischen Reisebüroverbandes (SRV) von vergangener Woche in Bern hat die Zusammenarbeit mit der Sozialversicherungsgesellschaft Hotela des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) ab 1. Januar 1996 zugestimmt. Mit dem Vorhaben muss sich nun noch die Delegiertenversammlung des SHV vom 23. Mai einverstanden erklären. Über einen definitiven Beitritt zur Hotela werden die Mitglieder des Reisebüroverbandes somit Ende Mai informiert werden.

Im Vergleich mit der heutigen AHV-Kasse des SRV bringt die Zusammenarbeit mit Hotela den Mitgliedern finanzielle Vorteile. Diese sind auf niedrigere Verwaltungskosten - 0,5 statt bisher 2,5 Prozent der AHV-Beiträge - zurückzuführen. Für ein Reisebüro mit einer Lohnsumme von 500 000 Franken belaufen sich die Ersparnisse auf 1010 Franken. Damit werde, so teilt der SRV mit, der Jahresbeitrag des Verbandes vieler Reisebüros eingespart oder substanzial reduziert. *SJ*

PANORAMA

Kuoni Fernreisen GmbH Deutschland wird geschlossen. Die Reisebüro Kuoni AG und die ITS Internationale Tourist Services Reisedienste GmbH, Köln, haben beschlossen, die Geschäftstätigkeit der Kuoni Fernreisen GmbH in Kriftel bei Frankfurt auf den 31. Oktober 1995 einzustellen. Die strategischen Voraussetzungen für das Joint-venture waren seit dem Rückkauf der Kuoni-Aktien von ITS Mitte Februar und dem Verkauf der ITS an Rewe nicht mehr gegeben. Verhandlungen mit anderen möglichen Partnern führten zu keinem für Kuoni befriedigenden Resultat und in einem Alleingang in Deutschland sieht das Reiseunternehmen keine Erfolgchancen. *pd/r.*

Open-Sky für Österreich. Österreich hat mit den USA eine Vereinbarung über eine völlige Liberalisierung des Luftverkehrs getroffen. Nach Mitteilung von **Gerhard Stadler**, Sektionschef im Verkehrsministerium in Wien, wurde eine Open-Sky-Vereinbarung nach belgischem Muster geschlossen. Das Abkommen sieht einen unbefristeten und freien Zugang der Airlines beider Länder ohne Beschränkung auf Destination vor. *HP*

Auf Trekking und Radeln gesetzt

Neben der Lancierung von weiteren Radwanderwegen bietet das Salzburger Land nun auch 15 Wandertouren für Individualgäste an. Die Schweiz bleibt für Österreich ein vielversprechender Markt.

SUSANNE RICHARD

Des einen Freud, des anderen Leid: Für die österreichischen Bundesländer ist der Schweizer Markt dank dem harten Schweizer Franken ein vielversprechender

des Pflaster. Die Schweizer sind die einzigen europäischen Gäste, für die Österreich nicht teurer geworden ist. Auch das Salzburger Land stellte deshalb in Bern seine neuen Produkte vor. Das Salzburger Land? Einige grosse Tourismusorte wie Saalbach-Hinterglemm und Zell am See, die oft fälschlicherweise dem Tirol zugerechnet werden, gehören ebenfalls zum Salzburger Land.

Das Salzburger Land will in den nächsten drei Jahren zusätzlich speziell die Wanderfreunde anpeilen. Ähnlich wie die bereits mit Erfolg angesprochenen Velofahrer erfreuen sich auch die Wanderer als angeblich wenig ausgabe-

freudige Gäste eher einer geringen Wertschätzung. Dennoch will man mit den 15 neu geschaffenen Wander-Pauschalwochen Individualgäste in die Region locken (siehe Kasten).

Grosser Erfolg mit Radfahrern

Das Salzburger Land profitiert schon seit längerem vom Veloboom, allerdings erst nach erheblichen Anfangsschwierigkeiten. Als vor drei Jahren der Tauern-Radweg eröffnet wurde, suchten die Salzburger Tourismusvertreter radfreundliche Hotels. Von Hunderten angefragter Hoteliers waren, laut **Martin Uitz**, Geschäftsführer der Salzburger Land Tourismus Gesellschaft, trotz recht bescheidenen Anforderungen gerade drei Hotels bereit mitzumachen und die Fahne der fahrradfreundlichen Hotels zu hissen.

Unattraktiv schienen den Hoteliers wohl vor allem die Forderung, die Radfahrer auch nur für eine Übernachtung aufzunehmen. Die beiden anderen Voraussetzungen waren wohl kaum Hindernisse: einen abschliessbaren Einstellraum für die Fahrräder bereitstellen und kohlenhydratreiche Sportlerverpflegung anbieten. Der Erfolg war dennoch eindrücklich: 25 000 Velotouristen befuhren in der ersten Saison den Tauern-Radweg. Dies hat auch die skeptischen Hoteliers auf den Geschmack gebracht. Nach mittlerweile drei Jahren haben sage und schreibe 280 radfreundliche Hotels den Zusammenarbeitsvertrag unterschrieben. Im ganzen Salzburger Land sind es sogar 400 Betriebe. In diesem Zusammenhang sei dem Schweizer Radwandernetz eine bessere Akzeptanz in den Tourismuskreisen gewünscht.

Radler mit prallem Geldbeutel

Auch wer seine Ferien auf dem Rad verbringt, könnte sich häufig durchaus teurere Urlaubsformen leisten oder ist gerne bereit, bei den Nebenausgaben etwas tiefer in die Tasche zu greifen. Dies haben die Hoteliers nach einer Umfrage unter den Radler-Gästen erkannt: Die Gäste des Tauern-Radwegs zeichneten sich durch eine überdurchschnittliche Bildung und ein überdurchschnittliches Einkommen aus. Ebenso liegt das Alter der Radfahrer mit 35 bis 60 Jahren höher als erwartet.

Nach dem Erfolg des Tauern-Radwegs sind im Salzburger Land drei neue Rad-

wanderwege geschaffen worden, jeweils 300 bis 400 Kilometer lang und alle reiflich entlang von Flüssen: der Mur-Radweg, der Salzkammergut-Radweg (mit 14 Seen) und der Ems-Radweg. Mit den Radwanderwegen entlang den Flüssen umgibt die Region ihre gebirgige Ungunst. Ausserhalb der Salzburger Grenzen bleibt in Österreich der Bestseller der Radwanderwege natürlich der bekannte Donau-Radweg, den man allerdings während der Hochsaison eher meiden sollte.

15 einwöchige «Fussreisen»

Mit den Wanderangeboten will man an den Erfolg der Radwanderwege anknüpfen und gleichzeitig ein attraktives Angebot für Individualreisende anbieten. Im neuen Prospekt der Salzburger Land Tourismus Gesellschaft sind 15 einwöchige «Fussreisen» in verschiedenen Regionen des Salzburger Landes (mit seinen 120 Dreitausender-Gipfeln) zusammengestellt. Die Touren können in den regionalen Tourismusbüros gebucht werden. Diese nehmen dann die Reservationen für alle Übernachtungen vor. Bei den meisten Touren ist der Reisebeginn täglich möglich. Das Gepäck kann zwischen den Unterkünften mit einem Auto transportiert werden. Das neue Image des Wandersports zeigt sich im Partner der Salzburger Touristik: Wer Wandertouren bucht, erhält für den Start gratis ein Paar Wandersocken der Outdoor-Ausrüstungsfirma Fjäll Råven. Drei der Touren sind besonders erwähnenswert: Eine sportliche Tour durch den Nationalpark Hohe Tauern, eine einwöchige Tour auf Pferdedücken durch den Nationalpark und eine Tour durch verschiedene Schluchten, österreichisch «Klammern» genannt. Ähnlich wie in der Zentralschweiz werden auch im Salzburger Land «sagenhafte» Wanderungen angeboten. Mit dem Sagen-Wanderführer, der von der Salzburger Land Tourismus Gesellschaft herausgegeben wird, und der zu 33 Wanderungen anregt, sollen auch Familien mit Kindern auf den Wandergeschmack gebracht werden. *SR*



Die radfreundlichen Hotels im Salzburger Land sind für die Radfahrer an den Fahnen von weitem erkennbar. Das Schweizer Radwegnetz wird vorläufig noch ohne spezifische Hotelangebote auskommen müssen. *Foto: zvg*

Internationaler Busverband RDA

Workshop zur Zukunft der internationalen Bustouristik

An der 44. Mitgliederversammlung des internationalen Busverbandes (RDA) vom 19. bis 22. April 1995 in Kiel werden die Zukunftsperspektiven des Tourismus diskutiert.

Erstmals sind zwei Tage Diskussionen in Arbeitskreisen geplant, um den Teilnehmern die Möglichkeit zu bieten, sich über wichtige Themen der Branche zu informieren und aktiv mitzudiskutieren. Der erste Arbeitskreis wird dem Thema «Tourismus und Umwelt» gewidmet sein. Mangelte es den Touristikern an sozialer und ökologischer Einsicht? Verhilft das «Massenproblem Tourismus» dem Reisebus zu neuen Chancen? Die Diskussionspartnerin in diesem Arbeitskreis wird Frau **Hannelore Sahlhold** vom deutschen Bündnis 90/Die Grünen sein. Sie ist Vorsitzende des Ausschusses für Fernverkehr und Tourismus des Deutschen Bundestages.

Im zweiten Arbeitskreis wird mit **Gunter Mörz**, Geschäftsführer des Bundesverbandes Deutscher Omnibusunternehmen (BDO) zum Thema «Imagegewerung für den Bus» diskutiert werden. «Tourismuspolitik heute und morgen» lautet das Thema im dritten Arbeitskreis. Was kann die Politik für die Reisebranche leisten? Dabei wird auch der steigende Einfluss der EU Thema sein. Gesprächspartner ist der tourismuspolitische Sprecher der CDU/CSU Bundestagsfraktion, **Rolf Odenrog**. Arbeitskreis vier äussert sich zum Thema «Partner, ja oder nein?». Können Busreiseveranstalter auch künftig auf die Leistungsträger bauen? Zwingen enge, gläserne Märkte die heutigen Part-

ner, morgen den Direktvertrieb zu forcieren? Im Rampenlicht: **Carl Ewen**, Vorsitzender des Fremdenverkehrsverbandes Nordsee und **Olaf Feldmann**, Geschäftsführer des Landesverbandes Baden-Württemberg im DEHOGA und tourismuspolitischer Sprecher der FDP. Der RDA hat heute 2743 Mitglieder, davon sind 1073 Busunternehmen und 827 weitere Transportunternehmen wie Bahnen, Fährgesellschaften etc. 843 Mitglieder kommen aus dem Bereich der Hotellerie und weiteren Dienstleistungsanbietern.

Schweizer Bustouristik

Die Schweiz belegt in der RDA mit 130 Mitgliedsfirmen Platz 3 nach Deutschland und Österreich. Die angebotenen Themen sind auf die Branche zugeschnitten und grenzübergreifend und könnten somit auch Schweizer Bustouristiker ansprechen. Die Teilnahme an der Mitgliederversammlung ist frei, lediglich der interne Teil mit den Regularien am 20. April 95 am Vormittag ist den Mitgliedern vorbehalten. Der RDA-Workshop, die grösste Bustouristik-Messe in Europa, findet vom 15.-17. August 95 in Köln statt. Die ASTAG, Fachgruppe Car, organisiert zusammen mit dem RDA und der Österreich-Werbung einen kostenlosen Bustransport von der Schweiz nach Köln. *HUN/r.*

Anmeldungen sind zu richten direkt an den RDA, Hohenzollernring 86, D-50672 Köln, Telefon 0049 221 12 02 15 oder Fax 0049 221 12 47 88 oder an das RDA-Vorstandsmittglied aus der Schweiz: H. Unruh, KATAG Luzern, Arsenalstrasse 40, 6010 Kriens, Telefon 041 40 22 44 oder Fax 041 41 72 04.

Railtour Suisse

Bahnreisen führen zu Spitzenergebnis

Mit 100 000 Passagieren hat Railtour Suisse 1994 ein Rekordergebnis erwirtschaftet. Im Incoming-Tourismus ist der Berner Bahnreiseprozessor **René Keller** zwar noch in den Kinderschuhen, doch deutet ein Buchungszuwachs von über 300 Prozent in den ersten Monaten 1995 darauf hin, dass dieser Bereich im Wachsen begriffen ist.

SAM JUNKER

Bei den Passagierzahlen hat Railtour Suisse 1994 die meiste Grenze von 100 000 nur ganz knapp unterboten. Der Zuwachs von fast 9 Prozent gegenüber dem Vorjahr darf sich aber sehen lassen. Um 2,6 Prozent auf 46,53 Millionen Franken konnte das Unternehmen jedoch den Umsatz steigern. Der Unternehmensgewinn stieg gar um 26 Prozent auf 483 000 Franken. Der Verwaltungsrat will der Generalversammlung deshalb eine Dividende von 18 Prozent vorschlagen. Diese betrug in den letzten drei Jahren je 12 Prozent. Einziger Wermutstropfen in diesem Rekordergebnis ist der Umsatz pro Passagier, der um 5,5 Prozent auf 467 Franken gesunken ist, was der Railtour-Direktor **René Keller** auf den anhaltenden Preiszerfall in der Reisebranche zurückführt.

Wenig Reklamationen

Die Reklamationquote bei Railtour Suisse belief sich 1994 auf nur 0,47 Prozent (1993: 0,67%). Darin seien, wie René Keller unterstricht, auch die durch Fragebogen «provokanter» Reklamationen enthalten. Er hebt hervor, dass ge-

rade diese Kennzahl für ein gesundes Unternehmen von grosser Wichtigkeit sei. Das erneute Rekordjahr der Railtour war das erste unter dem Kuoni-Zepter. Im Dezember 1993 hatte die Reisebüro Kuoni AG die Aktienmehrheit des Berner Bahnreisveranstalters übernommen. Keller freut sich, dass die Vereinbarung, Railtour bleibe als eigenständige Unternehmung mit einer klaren Wachstumsstrategie im Markt tätig, «fair und konsequent» eingehalten werde. Es darf also damit gerechnet werden, dass Railtour Suisse den Bereich Incoming weiter ausbauen wird.

Mehr Incoming

Per 20. März war der Buchungsstand um gut 35 Prozent höher als in der Vergleichsperiode 1994. Buchungen gehen je zur Hälfte von Reisebüros und von Schweizer Bahnhöfen ein. Einzig bei den Gruppenreisen muss eine Einbusse von rund 13 Prozent eingestekt werden. Mit einem Zuwachs von über 300 Prozent steht jedoch der Bereich Incoming stark hoch. In Incoming-Passagieren ausgedrückt stieg die Anzahl «nur» von 150 auf 650. Der Trend ist aber steigend. Railtour-Angebote finden sich bereits in den Prospekten von Ameropa Deutschland und Plus Travel Grossbritannien, wobei es sich in erster Linie um das Glacier-Express-Programm handelt. «Weitere ausländische Tour Operatoren sind an der Übernahme unserer Angebote sehr interessiert», verriet René Keller, das sei gerade während der ITB in Berlin ganz deutlich geworden.

Immer mehr EDV

Die Reservationszentrale wurde neu auf die Traviswiss-Focal-Point-Applikation

umgerüstet. Railtour geht aber auch in der Produktion der Prospekte neue Wege und erstellte in Eigenregie über 500 Seiten im Desktop-Publishing (DTP). Das Budget für Prospekte, Werbung, Verkaufsförderung und PR beläuft sich auf 2,5 Millionen Franken. Es wird durch die neue Prospektproduktion weit weniger stark belastet und erlaubt, mehr in die eigentliche Werbung zu investieren: Nebst mit TV-Spots wird Railtour mit grossen, bis 8 mal 4 Meter messenden Fahnen in Grossbahnhöfen auf sein Angebot aufmerksam machen. Letztlich hat das Railtour-Erscheinungsbild eine kleine Änderung erfahren. Die neuen Leitfarben sind Gelb, Grün und Blau. Der neue Schriftzug «Railtour Suisse» befindet sich auf einem gelben Streifen, der rote Balken ist verschwunden.

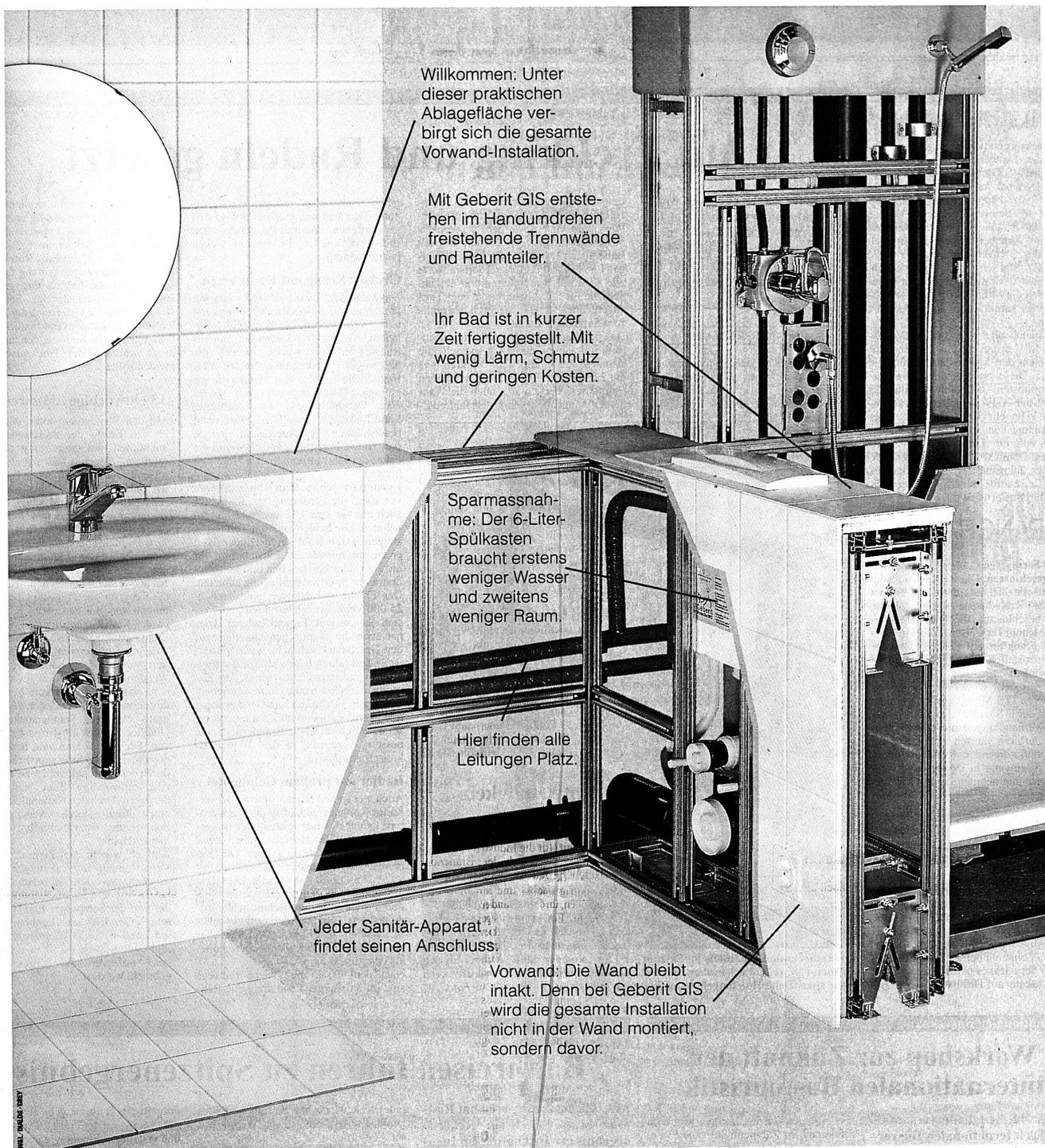
REKLAME



Hotel Informatik mit Zukunft

Entscheiden Sie sich für unser komplettes vollintegriertes Hotel-Management-System

hoga **ferner** AG **tel. 01/741 43 44**
HOTEL COMPUTER SYSTEME **fax 01/741 20 29**
 Riedstrasse 12, 8953 Dietikon



Willkommen: Unter dieser praktischen Ablagefläche verbirgt sich die gesamte Vorwand-Installation.

Mit Geberit GIS entstehen im Handumdrehen freistehende Trennwände und Raumteiler.

Ihr Bad ist in kurzer Zeit fertiggestellt. Mit wenig Lärm, Schmutz und geringen Kosten.

Sparmaßnahme: Der 6-Liter-Spülkasten braucht erstens weniger Wasser und zweitens weniger Raum.

Hier finden alle Leitungen Platz.

Jeder Sanitär-Apparat findet seinen Anschluss.

Vorwand: Die Wand bleibt intakt. Denn bei Geberit GIS wird die gesamte Installation nicht in der Wand montiert, sondern davor.

Geberit GIS. Die neue Freiheit.

Die Technik folgt Ihrer Phantasie. Dank Geberit GIS. Denn mit diesem selbsttragenden Vorwand-Installationssystem entstehen Wände dort, wo Sie sie gern hätten. Zum Beispiel als Raumteiler oder als freistehende Wand. Typisch Geberit: Wir lassen eben nichts unversucht, Gutes noch besser zu machen.

Dazu braucht es Ideen und Spezialisten mit Nähe zum Markt. Und eine Fertigungsqualität, die über allen Zweifeln steht. Innovative Ideen, überzeugende Detaillösungen und erstklassige Qualität zeichnen jedes unserer Produkte aus. Dafür bürgen wir mit unserem guten Namen. Und mit unse-

rem Ruf als Europas führender Hersteller von Sanitärtechnik. Geberit AG, 8640 Rapperswil
Telefon 055 21 61 11

■ GEBERIT

Sanitärtechnik mit System

Luzerner Hotellerie

«Tourismuspolitik der Wirklichkeit» verlangt

25 Prozent der Bevölkerung der Stadt Luzern leben vom Tourismus. Dies unterstrich Hans K. Müller, Präsident des Hotelier-Vereins Stadt Luzern, an einer Wahlveranstaltung zu den Luzerner Grossratswahlen vom kommenden Wochenende. Müller hob insbesondere die umgelagerte politische Unterstützung der gewählten Parlamentarierinnen und Parlamentarier bei Anliegen des volkswirtschaftlich bedeutenden Tourismus» hervor.

Mit einem Investitionsboom von 250 Millionen Franken und 7 Millionen an das entstehenden Kultur- und Kongresszentrum habe die Luzerner Hotellerie Signale gesetzt und erwarte die entsprechende Wahrnehmung der politischen Vertreter. Anders ausgedrückt, so Müller, bezahle jeder Luzerner Hotelier während fünf Jahren Fr. 2.50 pro Logiernacht an das neue Zentrum am See. Weiter habe schon vor Jahren eine Studie ergeben, dass sogar beim übernachtungsneutralen Tagestourismus pro Gast und Tag 280 bis 320 Franken ausgegeben werde. Geld, das zu einem grossen Teil ins städtische Gewerbe fliessen. Neben der genannten Investitionsbereitschaft müsse auch die gesamte touristische Infrastruktur den sich verändernden Bedürfnissen der Gäste angepasst werden. Aber die Konkurrenzfähigkeit des klein- und mittelbetrieblich strukturierten Tourismus sei nicht nur durch blosse qualitative Verbesserungen des touristischen Angebots zu bewerkstelligen. Vielmehr müsse auf allen Ebenen bis ins Gewerbe durch mehr Tourismusbewusstsein und Gastlichkeit das Image der touristischen Region Luzern gefördert werden, sagte Müller. *YY*

HOT-TELL

«Sonnenberg» Zürich: Die private Übernahme ist gescheitert. Der Gemeinderat der Stadt Zürich hat die Abgabe im Baurecht des Hotel/Restaurant Sonnenberg an zwei Privatunternehmer abgelehnt. Die Rechnungsprüfungskommission des Zürcher Gemeinderates setzte laut Tagesanzeiger grosse Fragezeichen hinter die Finanzverhältnisse des Luzerner Hotelbesitzers Franz Glanzmann («Chauteau Gütsch») und dem Erlbacher Vertriebsberater Claude Dreffuss. Der in Finanznöten steckende Zürcher Stadtrat will sich von mehreren seiner 63 Hotel- und Restaurantbetriebe trennen. «Sonnenberg»-Pächter Rolf Wismer: «Nun bleibt erst einmal alles beim alten». *YY*

Nacht- und Sonntagsarbeit

Hotellerie mit einem Standortnachteil mehr

Mit der Gesetzesvorlage über den Schutz aller nachts oder sonntags Beschäftigten hat der Nationalrat der Hotel-, Gastro- und Tourismusbranche ein Kuckucksei ins Nest gelegt, das ein weiteres Mal zur Verteuerung der Destination Schweiz beiträgt.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Letzte Woche beriet der Nationalrat (NR) kurz vor Sessionsschluss den Zeit- und/oder Lohnzuschlag für Nacht- und Sonntagsarbeit. Am Donnerstag beschloss er dann, die Aufhebung des Nachtarbeitsverbots für Frauen durch den Schutz aller nachts und sonntags Beschäftigten zu ersetzen. Der NR entschied, dass Nacht- und Sonntagsarbeit entweder mit einem zehnprozentigen Lohn- oder mit einem Zeitzuschlag abgegolten werden müsse. Zahlreiche Parlamentarier aus den Tourismusregionen unterstützen die Vorlage.

Bundesrat Delamuraz meinte in der Debatte, dass «insbesondere in bezug auf die Kompensation der Nachtarbeit man in der Hotellerie wohl kaum von untragbaren neuen Lasten reden kann, geht es doch allein um die Zeit nach 23 Uhr». Als erste Reaktion darauf hat ein Berner Hotelbetrieb ab Freitag seine Bar ab 23 Uhr für Parlamentarier geschlossen (siehe Bild).

Erst am Donnerstagabend jedoch, so konnte die *hotel + tourismus revue* von den Bargesprächen in der Bundeshauptstadt erfahren, sei einigen (Tourismus-)

Parlamentariern klar geworden, was sie überhaupt entschieden hätten: Für den drittgrössten Exportsektor nämlich, den Tourismus und die Hotellerie, kommt diese Massnahme einer weiteren zünftigen Produktverteuerung gleich. Denn die ohnehin im Vergleich zur Auslandskonkurrenz überhöhten Personalkosten steigen nochmals an.

Ständerat im Juni

So gesehen, haben also nach dem Dollarschock Anfang März jetzt auch noch die eigenen Parlamentarier zur Verteuerung des Standorts Schweiz beigetragen! Hinter vorgehaltener Hand sollen sich Parlamentarier am Donnerstagabend nach dem dritten Bier an einer Berner Theke, nachdem sie die Tragweite des Entscheids eingesehen haben, folgendermassen geäussert haben: «Ja, der Ständerat wird es dann hoffentlich wieder einlenken...» Die Nacht- und Sonntagsarbeits-Vorlage ist jetzt bei der vorbereitenden Kommission des Ständerates. Wenn sich diese Kommission beiligt, kommt das Geschäft im Juni zur Sprache. Sonst könnte es Herbst werden – auch für die ganze Branche.

Link mit Ladenschlusszeiten

Die Schutzbestimmungen für Nacht- und Sonntagsarbeit haben im übrigen auch grosse Auswirkungen auf die Ladenschluss-Diskussion. Diese wurden im Parlament ebenfalls geführt. Dabei zeigte sich, wie wenig die spezielle Arbeitssituation in der Gastronomie und Hotellerie von der Politikern überhaupt realisiert wird. Die Linken befürchteten bei einer Lockerung der Ladenschluss-Vor-

Sonntag und Nacht als Notwendigkeit

In keiner anderen Branche gehört die Nacht- und Sonntagsarbeit derart zum Selbstverständnis wie in der Gastro- und Beherbergungsbranche. Und zwar nicht im Sinne einer dritten Schicht zur noch effizienteren Auslastung des teuren Maschinenparks, sondern vor allem aus Gründen der Bedürfnisse der Konsumenten. Sie ist ein «notwendiges Merkmal qualitativer Natur», wie die Verbandsspitze schon im Juni 1994 an die Mitglieder der Kommission für Wirtschaft und Abgaben des Nationalrates schrieb. Als Dienstleistungsbranche kann die Hotellerie ihren Service gar nicht anders als abends und am Sonntag erbringen. Der SHV unter-

scheidet deshalb zwischen der Nacht- und Sonntagsarbeit als Faktor der Wirtschaftlichkeit (für die Industrie) und als notwendiges Merkmal der Branche. Die Hotellerie hat ihre Dienstleistung zwangsläufig nachts und am Sonntag zu erbringen, und auswandern kann sie auch nicht. Ein «Einheitsgesetz» verzerrt demnach den Wettbewerb. Was die Sozialpartnerschaft betrifft, hat die Hotellerie die 5-Tage-Woche und die 5. Ferienwoche von sich aus bereits als Ausgleich für die Nacht- und Sonntagsarbeit eingeführt. Bereits bestehende Kollektiv- und Einzelarbeitsverträge werden durch die Einheitsregelung demnach nicht berücksichtigt. *APK*



HOTEL BÄREN BERN

Beim Bundeshaus – Prés du Palais fédéral – Near House of Parliament



An die Damen und Herren Nationalräte des Tourismuslandes Schweiz

Bern, 24. März 1995/5

Neues Arbeitsgesetz

Nacht- und Sonntagsentschädigungen und ihre Auswirkungen auf Hotellerie und Gastronomie

Sehr geehrte Damen und Herren Nationalräte

Visionen sind angesagt - wir proben die Zukunft: Ab sofort schliesst unsere Bären Bar für Sie um 23.00 Uhr.

Mit freundlichen Grüssen

Hotels Bären & Bristol Bern
Bären Bar

Peter Marbach, prop. Schupfstrasse 4 Postfach 6661 CH-3001 Bern
Telefon: 031 23 33 67 24 93-031 311 33 67
Telefax: 031 22 69 83 24 93-031 311 69 83
Bank: Schweiz, Bankverein Bern
Konto: 90-464-660-0

Mutige Hoteliers haben die Konsequenzen der neuen Nacht- und Sonntagsarbeits-Regelungen schon vorweggenommen: Für Parlamentarier schliesst die Bar neuerdings um 23 Uhr. *Foto: zvg*

schriften «erste Schritte zur Abschaffung des arbeitsfreien Sonntags», als ob nicht Tausende von Arbeitnehmern seit Jahrzehnten in Gastronomie und Beherbergung ohnehin keinen «heiligen Sonntag» mehr kennen. Auf die grundlegenden Unterschiede in der Produktionsweise einzelner Branchen ging im NR niemand ein. Das Klischee der nachts um 3 Uhr am Fließband arbeitenden schwangeren Frau in der Fabrik herrscht noch in den Köpfen vor. In der bekanntlich sehr arbeitsplatzträchtigen Gastronomie hin-

gegen geht es um Dienstleistungen. Dass ausserdem in Teilen der Gastro-Branche saisonal gearbeitet wird, und während den Spitzenzeiten gerade an Sonntagen viel Beschäftigung anfällt, worauf der Schweizer Hotelier-Verein schon letzten Sommer verwies, fiel nicht einmal den Parlamentariern aus den Tourismusregionen auf. Der besondere Arbeitsbedarf im Tourismus und in der Bewirtung wird von den Nationalräten mit ihrer Zustimmung zu Einheitsregelungen völlig ignoriert.

MEINE MEINUNG

Auslandreisen besteuern

Offenbar ist bei unseren Politikern doch noch einiges in Gang gekommen, um der Schweizer Hotellerie substantiell unter die Arme zu greifen. Schon ab 1. April soll, wie erst jetzt zu erfahren war, auf in der Schweiz verkauften Ausland-Reiseangeboten ein Spezialzuschlag zur Verbilligung des inländischen Angebotes erhoben werden. Das Geld kommt in einem zweckgebundenen Fonds, mit dem touristische Schweiz-Binnenangebote verbilligt werden. Das Ganze sei von der Politik als unerwartet effiziente Blitzaktion in Gang gesetzt worden, nachdem der anfangs März gefallene Dollar den Geschäftsgang 1995 der Hotellerie ernstlich gefährdete.

Diese Verbilligungsstruktur ist in der Schweiz gang und gäbe, erfreut sie sich doch in der Weinwirtschaft seit Jahrzehnten einer hohen Popularität. Auf jeder Flasche ausländischen Weins, die der Schweizer Konsument in der Schweiz kauft, zahlt er freudig einen Verbilligungsbonus für den einheimischen Wein, den er aus Solidarität ja bereits über seine Steuerabgaben subventioniert. Geht man davon aus, dass jährlich über 10 Milliarden Franken für Auslandreisen verbraucht werden, dürfte dieser Fonds schnell einmal zweistellige Millionenbeträge aufweisen. Mehr Geld also, als der Bund über die Hotelkreditvorlage je für die Branche lockern könnte hätte. In einer Sonderversion wird das Parlament über die prozentuale Höhe des Betrags beraten. Auch volkswirtschaftlich macht diese

Subventions-Massnahme durchaus Sinn, denn es kann ja nicht den Marktinteressen entsprechen, wenn Nordamerikastücker oder Karibikarrangements zu «Dumping-Tarifen» über den Schalter gehen. Eine bedeutende Mehrbelastung des Konsumenten sollte sich durch diese Massnahme nicht ergeben, kann er doch immer noch anstelle einer nun marktnäher bewerteten Auslandsreise endlich auch im Inland billigere Ferienalternativen vorfinden. Wie in der Agrarwirtschaft stellt diese Subvention künstlich sozusagen die Marktwirtschaft wieder her.

Hinter vorgehaltener Hand fürchtet man sich im Inlandtourismus jedoch vor «brancheninternen Widerständen» gegen diesen Verbilligungsbeitrag: Zahlreiche Saisonhoteller, die traditionell jeweils mehrere Wochen pro Jahr in Luxus-Resorts in der Karibik oder auf Mauritius verbringen, um sich in der Zwischenzeit von den Strapazen der Spitzenzeiten zu erholen, sollen sich gegen die Einführung dieses Obolus ausgesprochen haben. Sie müssten ihm nämlich selbst auch bezahlen. Dies würde ihr Kalkül, nämlich im Ausland in der Zwischenzeit billiger als zu Hause und trotzdem im Luxus leben zu können, auf den Kopf stellen. Die finanzielle Zusatzbelastung des Zuhause-bleiben-müssens, wird weiter argumentiert, würde sich wiederum in Preisaufschlägen niederschlagen. Das Biga sucht einen ausgewiesenen Portfeuille-Fachmann, der die Fondsgelder verwalten kann. *Alexander P. Künzle*

Logiernächte-Statistik

Logiernächte im Hotel

| HERKUNFT | FEBRUAR 1995 | | | JANUAR BIS FEBRUAR | | |
|-----------------|-------------------------|-------------------------------|-----------------|-------------------------|-------------------------------|-----------------|
| | Logiernächte in 1000 | Veränderungen in % Vorjahr | Mittel 85-94 | Logiernächte in 1000 | Veränderungen in % Vorjahr | Mittel 85-94 |
| Insgesamt | 2876 | - 7,0 | - 5,4 | 5423 | - 7,4 | - 2,1 |
| Inland | 1279 | - 8,5 | - 9,3 | 2326 | - 7,7 | - 6,6 |
| Ausland Total | 1597 | - 5,7 | - 2,0 | 3097 | - 7,1 | + 1,6 |
| Deutschland | 609 | - 3,8 | +13,2 | 1254 | - 7,6 | +18,2 |
| Frankreich | 169 | -14,5 | -22,7 | 261 | -12,4 | -22,4 |
| Belgien | 131 | + 5,3 | +23,3 | 230 | - 0,3 | +20,6 |
| Grossbritannien | 130 | + 6,1 | - 1,7 | 244 | - 9,9 | - 1,6 |
| Niederlande | 105 | - 4,2 | + 6,9 | 189 | - 7,2 | +16,5 |
| USA | 93 | - 4,7 | -12,4 | 174 | - 4,9 | -14,3 |
| Italien | 56 | -15,3 | -26,7 | 124 | -15,7 | -24,9 |
| Übriges Ausland | 304 | - 6,9 | -14,1 | 621 | - 3,4 | - 9,0 |

Weiter abgeschwächt

Der hotelorientierte Fremdenverkehr hat sich im Februar weiter abgeschwächt. Gemäss Bundesamt für Statistik (BFS) registrierten die Schweizer Hotels im vergangenen Monat 2,88 Millionen Logiernächte, 215 000 oder 7 Prozent weniger als im Februar 94. Das frühlingshafte Wetter und die erst jetzt gegen Monatsende einsetzenden Schneefälle dürften ein Grund für diesen Rückgang sein. Die Nachfrage der inländischen Gäste hat sich um 8,5 Prozent (119 000 Logiernächte weniger als im Februar 1994) auf 1,28 Millionen vermindert. Die Nachfrage aus dem Ausland, die sich weniger stark abgeschwächt, betrug 1,6 Mil-

lionen Logiernächte (-96 000, -5,7%). Der Februar 95 liegt um 2 Prozent unter dem Mittel der Periode 1985/1994. Rückläufig war der Incoming-Tourismus, mit Ausnahme von Belgien (+6600 Logiernächte, +5,3%), insbesondere aus Frankreich (-29 000, -14,5%), Deutschland (-24 000, -3,8%), Italien (-10 000, -15,3%) und aus Grossbritannien (-8500 -6,1%). Vom Januar bis Februar 1995 ermittelte das BFS in Schweizer Hotels 5,42 Millionen Übernachtungen. Das sind rund 430 000 (-7,4%) weniger als im Februar 94. Der Binnenverkehr ging um 7,7, die Nachfrage aus dem Ausland um 7,1 Prozent zurück. *UM/BFS*

Biel

Ein neues «Mounty» im Zollhaus

Nachdem er im vergangenen Jahr bereits sein Hotel Alpenblick in Grindelwald in eine «Mounty-Herberge» umgewandelt hat, setzt Hans-Peter Rubi dieses Konzept nun auch in Biel um. Dort wird aus dem ehemaligen Restaurant Zollhaus die zweite «verrückte Herberge». Für den Umbau der ehemaligen Lastwagenfahrer-Raststätte sprach der Bieler Stadtrat einen Kredit von 453 000 Franken. Als Pächterin übernimmt die Mansio Gastronomie AG mit Sitz in Tafers, mit welcher Rubi seine «Mounty-Herbergen» betreibt, die Finanzierung der Innenausstattung für 335 000 Franken. «Mit dem Mounty-Konzept bringen wir hier 20 Prozent mehr Kapazität hin», ist Rubi überzeugt. Mounty sei ein Konzept, mit welchem Problem-Gastbetriebe kostengünstig umfunktioniert und betrieben werden könnten.

Mit der Eröffnung in Biel wird frühestens Ende Sommersaison gerechnet. Nachdem es dort an günstigen Hotelbetrieben seit langem mangelte, hatte der Verein Jugendherbergen auf Ende 1994 den Vertrag mit der Stadt Biel gekündigt. Das Zielpublikum der «Mounties» ist jung und knapp bei Kasse. Via dem deutschen Konzept «Erlebniskonzepte» will Rubi ein junges deutsches Publikum herankommen und sie animieren, in der Schweiz Ferien zu machen. Was punkto Reservierung für Mounties erarbeitet wird, wird später den 180 E&G-Hotels zur Verfügung gestellt. Die Mounty-Herbergen versteht Rubi als deren kommerzieller Arm. Das nächste «Mounty» steht möglicherweise bald in Grenchen. *UM*

Ombudsfrau des Schweizer Hotelier-Vereins

«Das Gespräch bindet Gäste»



Brigitta Schaffner
Schlossler,
eidg. dipl. Touris-
musexpertin und
Ombudsfrau des
Schweizer
Hotelier-Vereins

Seit über einem Jahr ist Brigitta Schaffner Schlossler Ombudsfrau des Schweizer Hotelier-Vereins. 1994 bearbeitete sie 174 Beschwerden. Oft Grund zu Reklamationen gibt die Hotelklassifikation. Die Gäste sind zudem informiert über deren Normen.

Wo drückt den Gast der Schuh?

Oft gibt es Meinungsverschiedenheiten bezüglich der Hotelklassifikation. Über deren Normen sind die Gäste oft schlecht oder gar nicht orientiert. So meinen sie nicht selten, die Qualität des Essens falle auch unter diese Normen. Zahlreich sind auch Beschwerden zum Preis-Leistungs-Verhältnis. Was offensichtlich Mühe macht, ist die Freundlichkeit und die Kommunikation im Hotel. Weitere Beschwerdegründe sind Annullierungen, «Frauen im Hotel» und «Singles». Ganz allgemein fallen viele Reklamationen zu «Illusion und Wirklichkeit» an.

Wer beschwert sich?

Rund 70 Prozent der Beschwerden stammen von Schweizer Gästen, 30 Prozent von ausländischen Gästen. Die meisten Beschwerden in dieser Gruppe stammen von deutschen Gästen. Logisch, Deutschland ist ja auch unser bedeutendster Incoming-Markt.

Gibt es Fälle, wo Sie nicht schlichten können?

Aber sicher! Von 250 Reklamationen, die ich 1994 erhielt, habe ich mich in 174 einschalten müssen. In 21 Prozent dieser Fälle kam es zu keiner Lösung, die Situation blieb also für die sich beschwerende Person unbefriedigend. Nur in 13

Prozent der Fälle konnte eine positive Lösung erreicht werden. Geld wurde zurückerstattet oder ein Ersatzangebot wurde gefunden. In 66 Prozent der Fälle resultierte nach oft zähem Hin und Her ein Kompromiss. Ich beschäftige mich übrigens mit Beschwerden zur gesamten Schweizer Hotellerie, also nicht nur zu SHV-Mitgliedern.

Die Übernachtungen in der Hotellerie nehmen ab. Auch die Beschwerden?

Die Anzahl Beschwerden bleibt unverändert. Immer wieder wird in Beschwerdebriefen argumentiert, es verwundere nicht, dass die Übernachtungen in der Schweizer Hotellerie abnehmen und die Gäste ins Ausland ausweichen. Jeder Gast, dem auf seine Beschwerde hin geantwortet wird, nimmt dies sehr positiv auf. Die meisten Hoteliers nehmen Beschwerden ernst und sind gewillt, sich mit ihren Gästen zu einigen. Meine Hauptaufgabe ist es, der Schweizer Hotellerie diese Gäste zu erhalten. Dazu ist es notwendig, dass Gast und Hotelier den Kontakt nicht abbrechen, sondern weiterhin miteinander kommunizieren. Oft bleibt mir aber nichts anderes übrig, als den Rechtsweg zu empfehlen.

Vermitteln Sie auch für die Hoteliers?

Selbstverständlich bin ich auch für die Hoteliers da und habe auch schon welche beraten. Mehrheitlich stammen die Beschwerden aber schon von Gästen.

Interview: Urs Manz

Rubrik «Gast-Recht»

Zwischen Gast und Hotelier kommt es nicht selten zu Unstimmigkeiten. In solchen Situationen vermittelt die Ombudsfrau des Schweizer Hotelier-Vereins, Brigitta Schaffner Schlossler. Im vergangenen Jahr erhielt sie Kenntnis von insgesamt 250 Beschwerdefällen. Mit der neuen Rubrik «Gast-Recht» stellen wir jeweils Ende Monat einen Fall aus der Praxis vor. Nicht immer wird eine für beide Seiten befriedigende Lösung gefunden; im Vordergrund steht das Gespräch. Die Fälle sind echt, alle Namen wurden von der Redaktion geändert. UM

GAST-RECHT

Hartes Hausverbot für einen verspäteten Stammgast

Weil sie wegen einer Überschwemmung auf der Autobahn nicht rechtzeitig anreisen konnte, sollte eine Frau ihrem Hotelier den verlorenen Tag bezahlen. Die Ombudsfrau des Schweizer Hotelier-Vereins vermittelt. Die Frau erhielt zwar ihr Geld zurück, doch will der offenbar beleidigte Hotelier künftig auf seinen langjährigen Stammgast verzichten.

URS MANZ

Der Fall

Frau S. war langjähriger Stammgast im Hotel C., einem Ferienhotel im Mittelklasse-Segment. Sie pflegte dort schon seit zehn Jahren ihre Ferien zu verbringen. Ihr gefiel die herrliche Lage direkt am See. Auch jetzt wollte die betagte Frau S. ihre schönsten Tage des Jahres wieder im Hotel C. verbringen. Just am Tag ihrer Anreise wurde die Autobahn auf dem Weg zu ihrem Hotel überschwemmt, so dass die gehbehinderte Frau nicht anreisen konnte. Sofort informierte sie das Hotel, sie reise an, sobald die Sperrung der Autobahn aufgehoben sei. Dies geschah am nächsten Tag. In seiner Abrechnung stellte Hotelier C. diese Verspätung dann voll in Rechnung. Erst auf die Reklamation von Frau S. hin war Hotelier C. bereit, ihr zumindest das Mittag- und das Abendessen vom Betrag abzuziehen. Für das Zimmer und Frühstück dieses nicht eingelöstes Tages musste sie aber 100 Franken bezahlen. Hotelier C. beharrte darauf. Im nachhinein beschloss Frau S., die Ombudsfrau des Schweizer Hotelier-Vereins anzufordern, ob das Vorgehen des Hoteliers korrekt war.

Die Reaktion

Die Ombudsfrau informierte Frau S.

darüber, dass es sich hier um einen Fall von «höherer Gewalt» handle. Deshalb seien grundsätzlich beide Seiten vom Vertrag entbunden. Aufgrund dieser Rechtslage müsse Frau S. ihren «Ausfalltag» nicht bezahlen, Hotelier C. auf der andern Seite habe aber das für Frau S. reservierte Zimmer auch nicht weiter bereithalten müssen. Es rei-

strittigen 100 Franken für Zimmer und Frühstück wieder zurückzubezahlen.

Daraufhin suchte die Ombudsfrau des Schweizer Hotelier-Vereins nochmals das Gespräch mit Hotelier C. Dieser räumte ein, dass er eigentlich gar nichts gegen Frau S. habe, sie sei kein unangenehmer Gast gewesen. Er liebe es ganz einfach nicht, wenn man seine Entscheidungen und Meinungen nicht akzeptiere. Zudem wolle er nicht, dass Frau S. künftig die Ferien bei ihm mit gemischten Gefühlen verbringe. Damit war der Fall für ihn endgültig abgeschlossen.

Der Ombudsfrau blieb nichts anderes übrig, als die enttäuschte Frau S. in einem weiteren Gespräch zu trösten. Damit sich Frau S. nun in aller Ruhe ein neues Feriendomizil aussuchen kann, schenkte sie ihr zudem den neuen Schweizer Hotelführer 1995, zusammen mit dem Sonderprospekt «Saison für Senioren».

*

In ihrem Marketingplan «1995-1999» legt die Schweizerische Verkehrszentrale besonders viel Gewicht auf das Stammgäste-Marketing der Hoteliers. Sie betrachtet das Stammgäste-Marketing als ureigene Aufgabe der Hoteliers. Stammkunden sind das Fundament eines Hotels, mit ihnen kann man rechnen. Einen Stammgast, der dem Hotel notabene schon 10 Jahre die Treue hält, derart zu behandeln, wie es der Hotelier in diesem Beispiel tat, ist deshalb fahrlässig und arrogant.

Die Herr-im-Hause-Mentalität, wie nach der Gast jede Entscheidung der Hoteliers unweidlich gesprochen zu akzeptieren hat, ist naiv. Das Hotel ist kein Mikrokosmos, sondern ein Teil unseres Alltags. In diesem Alltag sind kritische Kunden gefragt, sie bringen das Hotelprodukt weiter. Der Gast ist mündig. Von Seiten der Hoteliers ist Fairness gefragt. Urs Manz

Gast - Recht

Beschwerdefälle
aus der Ombudsstelle

che, wenn er ihr für jeden möglichen Anknüpfungstag ein Zimmer reserviert gehalten habe.

Auf Anregung der Ombudsstelle hat Hotelier C. dann einen Brief an Frau S. geschrieben. Darin kündigte er an, dass er ihr die erwähnten 100 Franken zurückerstatten werde. Er wolle keinen Rechtsstreit. Mit der Begründung, sie teile seine Entscheidung und seine Meinung nicht, annullierte er ihre Reservierung für das nächste Jahr. Überhaupt wünsche er sie nicht mehr als Gast in seinem Hotel.

Die Lösung

Für diesen Fall gab es keine befriedigende Lösung. Nach diesem Bescheid war Frau S. sehr enttäuscht darüber, dass sie ihre Ferien künftig nicht mehr in ihrem altvertrauten Hotel verbringen durfte. In der Folge bedauerte die verunsicherte Frau gegenüber der Ombudsfrau sogar, dass sie ihren berechtigten Anspruch überhaupt reklamiert hatte. Sie ging soweit, dass sie bereit gewesen wäre, Hotelier C. die

Hotel Ahorni, Oberwald/VS

Gäste holen auf leisen Schneeschuh-Sohlen

Mit den Hotelgästen selber etwas unternehmen – dieser Grundsatz wird im 3-Stern-Hotel Ahorni im Gomser Oberwald befolgt. Seit drei Jahren setzen Heidi und Medard Hischer voll auf Aktivferien, beispielsweise auf Schneeschuhlaufen.

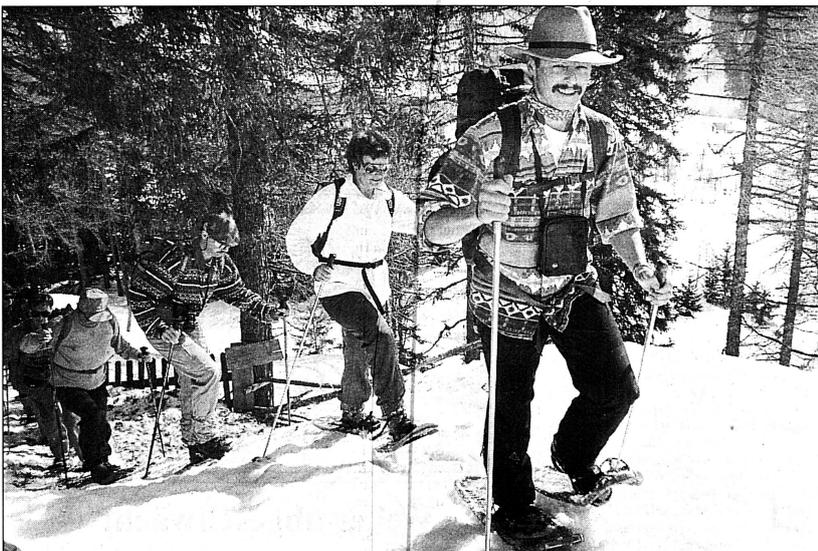
GERMAN ESCHER

«Ich wollte unseren Gästen die Natur näher bringen. Auf den Loipen und Pisten ist dies mit dem heutigen Verkehrsaufkommen nicht mehr möglich», stellt Medard Hischer schmunzelnd fest. Beim Schneeschuhlaufen ist das anders: Im Gleichschritt durch die verschnittene Landschaft zu wandern, sich vom kundigen Hotelier Interessantes über Tiere, Vegetation oder das Spiel von Licht und Schatten erzählen zu lassen und gleichzeitig zu lernen, wie man fachgerecht Schnee schmilzt – all das und vieles mehr erleben die Gäste, wenn sie sich jeweils am Dienstag oder Samstag von Heidi und Medard Hischer die Schneeschuhe anschnallen lassen.

Dieses Angebot ist ein Erfolg. An die dreissig Touren mit acht bis sechzehn Gästen hat der junge Hotelier in diesem Winter schon durchgeführt. Damit scheint für ihn die Grenze erreicht: «Es bringt nichts, wenn man mit halben Kompanien durch die Wälder stapft.» Heute gibt es in der Schweiz schon fast vierzig Schneeschuh-Gebiete. Diesem Boom steht Hischer kritisch gegenüber: «Wenn man sieht, wie mancherorts kreuz und quer durch die Gegend gelatscht wird, kann man sich schon fragen.»

Etwas tun statt jammern

Er plädiert für geführte Touren unter fachkundiger Leitung, die Lawinenzonen und die Einstandsgebiete des Wildes genau kennt.



Auf leisen Schneeschuh-Sohlen führt der Gommer Hotelier Medard Hischer seine Gäste in die Geheimnisse einer Winterlandschaft ein.

Foto: German Escher

Auch wenn sich Medard Hischer seine Hotelgäste auf grossen, leisen Sohlen holt, mit lautstarker Kritik hält er nicht zurück: «Wenn die Energie statt für das ewige Gemächler für Aktivitäten und Impulse gebraucht würde, ging es den einzelnen Hoteliers besser», ist er überzeugt. Als er anfänglich mit seinem Aktivprogramm die Zusammenarbeit mit anderen Hoteliers im Ort suchte, stiess er auf taube Ohren und wurde belächelt. Heute gibt ihm der Erfolg recht. Vor allem im Sommer, wenn die Gommer Ho-

tels halb leer sind, stossen die Ahorni-Aktivtouristen mit Mountain-Bike-Touren, Wildbeobachtungen, River-Rafting, Sonnenaufgangs-Wanderungen und Alpenfruchtflug (pro Person und Woche 780 Franken) auf grosses Interesse. Seit der Eröffnung des Hotels im Juni 1992 sind die Logiernächte im Sommer um rund 20 Prozent angestiegen. Bereits der Start war recht erfolgversprechend. Schon acht Jahre vor der Eröffnung hat das initiativ Ehemalige Ideen, aber auch Kontaktadressen für Directmailings ge-

sammelt. Die beiden verfügten denn auch über Tourismusberatung. Heidi Hischer, eine Marketingfrau, war vorher im Seminarhotel in Unterägeri tätig. Medard Hischer, ursprünglich Koch, arbeitete zuletzt als Aide du Patron im Hotel Guggital in Zug: «Hier habe ich wirklich viel gelernt.» Und täglich sammelt der junge Hotelier neue Erfahrungen: «Man muss mit jedem Gast, der einige Tage im Hotel ist, einmal eine Flasche Wein trinken, zuhören und die Anregungen ins Programm einfließen lassen.»

Gersau

Minihotel für 3,5 Millionen

Rund 30 Jahre trug Otto Gander das Projekt mit sich herum, an der Anlegestelle der Autofähre in Gersau ein Fährhotel zu bauen. Durch den Kampf mit den Behörden wurde das Hotel immer kleiner dimensioniert. Schlussendlich ist mit dem «Fährhotel» nun ein Minihotel entstanden.

Direkt an der Anlegestelle der Autofähre Beckenried-Gersau steht das neue «Fährhotel», das am 25. März eröffnet wurde. Eingepflicht zwischen Kantonsstrasse und Vierwaldstättersee ist ein schickes Minihotel entstanden, für das der Besitzer Otto Gander rund 3,5 Millionen Franken aufgewendet hat. Gander, dem auch die Autofähre sowie das Hotel Stern in Beckenried an der anderen Fährstation gehören, machte an der Eröffnung keinen Hehl aus seinem jahrelangen Kampf mit den Behörden. Durch die neuen Bauvorschriften und grösseren Ufer- und Strassenabstände wurde sein 30-jähriges Bauprojekt immer mehr eingeeignet.

So mussten der Bauherr und Architekt Walter Mittler, Beckenried, jetzt auf einen zweistöckigen Ausbau verzichten, weshalb das «Fährhotel» lediglich drei Doppel- und zwei Einzelzimmer mit Sicht auf den See und die Berge sowie die Pächterwohnung aufweist. Das Restaurant mit abtrennbarem Sali bietet inklusive einer kleinen Bar 57 Sitzplätze, die gedeckte Seeterrasse vorderhand nur 35 Plätze. Betriebsleiter Raoul Mallingger und Assistentin Marlies Fischer hoffen, dass künftig wenigstens das ganze Terrassen mit gegen 90 Plätzen zum Winter benützt werden darf. Zum Betrieb gehören zudem ein Shop-Kiosk, eine öffentliche Toilettenanlage sowie ein Aufenthalts- und Materialraum des Fährbetriebes. JJA

HOT-TELL

Messen

14 Millionen-Franken-Umbau im Hotel Basel in Basel. Seit anfangs Februar wurde das Basler 4-Stern-Hotel Basel (72 Zimmer) nach einer Totalrenovation etagenweise wiedereröffnet. Sämtliche Zimmer wurden erneuert sowie die Reception neu gestaltet. Die Renovation des Stadthofs, das der Pensionskasse der Ciba gehört, kostet rund 14 Millionen Franken. *IA*

Katag verselbständigt Revisionsfirma. Die Kriensers Firma Katag, Spezialistin im Hotel- und Gastgewerbe, hat ihre vornehmlich in der Wirtschaftsprüfung tätige Tochterfirma Katag Revisions AG verselbständigt. Gründe sind laut Katag die erhöhten Anforderungen des revidierten Aktienrechts an die Unabhängigkeit und die fachliche Qualifikation der Revisionsstellen. Die Katag Revisions AG wurde deshalb in die Aregger + Schleichs Wirtschaftsberatung AG umbenannt mit den beiden diplomierten Bücherexperten Felix Aregger und Hansruedi Schleichs. *YY*

«Stanserhof» in Stans soll verkauft werden. Der Besitzer des 2-Stern-Garni-Hotels Stanserhof in Stans NW, Max Rogger, will seinen Betrieb für rund 5 Millionen Franken verkaufen. Das Hotel umfasst 46 Betten sowie 9 Einzimmer-Appartements. Zur Liegenschaft gehört auch ein Geschäftshaus. *YY*

Wiederaufbau des Hotel Tiefenbach an der Furka-Passtrasse. Im Spätherbst 1994 brannte es bis auf die Grundmauern nieder. Nun soll das Hotel Tiefenbach diesen Frühling in gleichem Stil wieder aufgebaut werden. Die Zimmer mit rund 40 Betten sollen laut Architekt Ruedi Krennblüh «höher und komfortabler werden». In der nebenan gelegenen Sust sollen zudem ein Massenzimmer und Schulungsräume eingerichtet werden. Das 2-Millionen-Projekt liegt zur Zeit bei der Gemeinde Realp auf. *YY*

Vom Hotel zum Autoelektrikerbetrieb. Aus dem Hotel Mohren in Reiden LU ist innerhalb von sechs Monaten ein Autoelektrikerbetrieb geworden. Im Sommer 1994 verkaufte das Ehepaar Schmid das Hotel an die Geschäftsinhaber der Firma Schürch & Zimmerli AG, die damit ihren Betrieb erweitern konnten. *r.*

Noch sind Hotelschiffe für STM unnötig

Als Ausgleich für Spitzenzeiten im Hotelleriegeschäft, mehr und mehr aber auch als selbständiger Geschäftszweig innerhalb der Messe-Hotellerie, gewinnen Hotelschiffe an Bedeutung. Dort, wo Flüsse stadtnahes Anlegen der Binnen-Kreuzfahrtschiffe möglich machen. Für den STM in Basel sind Hotelschiffe aber noch kein Thema.

GEORG UBENAU

Messeplätze wie Köln, Düsseldorf oder Frankfurt zählen zu den festen Destinationen von Hotelschiffen aus Holland, Frankreich, Deutschland und der Schweiz. Weniger gefragt ist der Messeplatz Basel. Trotz der Bedeutung als Messestandort können Hotelschiffe aus technischen Gründen in Hannover nicht vor Anker gehen. Für Hotelschiffe aber sind nicht alle Messen von gleicher Bedeutung. So bindet in Basel lediglich die Uhren- und Schmuckmesse einige Hotelschiffe an sich, der STM ist nach Umfrage bei den meisten Reedereien für Hotelschiffe uninteressant.

Das Geschäft mit den Hotelschiffen ist fast ausschliesslich in festen Charterhänden. Ob Schiffe der Basler Reederei Scylla, ob von KD, der «Köln Düsseldorf» oder deren Basler Tochterfirma «Triton», ob aus Holland oder von «Alsace Croisières» – meist sind sie in Voll-Charter fest von Incoming-Unternehmen gebucht.

Geschäft für Kuoni

Von Zürich aus chartert «Kuoni Messe» Hotelschiffe für Messen in Köln, Düsseldorf oder «Frankfurt» und bucht dann Schweizer Messebesucher in die Kabinen. «Schiffs-Charter ähnelt stark dem Flugreisegeschäft», sagt in Zürich der zuständige Kuoni-Abteilungsleiter Marcel Hollenstein. «Erst bei einer Auslastung von 80 bis 90 Prozent kommen wir auf unsere Rechnung». Marktführer auf dem Platz Frankfurt ist Ute Becker mit ihrem «Becker's Travel». Sie bucht ganze Schiffsseinheiten und verkauft die Kabinen dann an Reisebüro-Kollegen in aller Welt – ohne Computeranbindung, «sondern einfach per Fax», wie ihr zuständiger Mitarbeiter Antonio Mongioli erläutert.



Für den STM in Basel sind Hotelschiffe noch kein Thema. Für die Basler Uhren- und Schmuckmesse legen aber schon Hotelschiffen Rheinufer an. *Foto: zvg*

Er ist erst zurieden bei einer Auslastung von 105 Prozent und setzt, wenn kurz vor Beginn einer Messe noch Kabinen ungebucht sind, alle Verbindungen ein. Dann werden acht örtliche Hotels und die Zimmervermittlung von Stadt, Flughafen und Messe angesprochen, in letzter Minute Gäste auf die Schiffe zu leiten. «Das Risiko tragen wir», heisst es bei «Becker's Travel». Die ausländischen Reisebüros sind gehalten, selbst einen Aufschlag auf die vermittelten Kabinen zu kalkulieren.

Als potenter Hotelschiff-Charterer agiert seit etwa zwölf Jahren auch die Firma «Regis Hoteltouristik» in Düsseldorf. Inhaberin Regis Buren konzentriert sich vor allem auf Frankfurt, Köln und Düsseldorf. «In Basel macht das Geschäft die Messe selbst», sagt sie. Das bestätigt auch Angela Reitsma von der Basler Reederei Scylla. Ihre Schiffe wie «Swiss Pearl», «Swiss Crista» sowie «Switzerland» und «Switzerland II» sind die letzten echtenschweizerischen in Geschäft. Hotelschiffe sind in den vergangenen Jahren immer komfortabler geworden und haben ihren schlechten Ruf,

«schwimmende Zellen zu Super-Luxuspreisen» anzubieten, längst überwunden. Allerdings werden zu Messezeiten Doppelkabinen «meist nur einzeln belegt, wegen der Grösse», wie Regis Buren erläutert. Zwischen DM 180 und 245 kostet eine Kabine mit Frühstück, allerdings gibt es Unterschiede je nach Bedeutung der Messe und auch wegen der Liegeplätze der Schiffe. «Wenn wir nach Mainz ausweichen müssen, weil Frankfurt nur höchstens acht Hotelschiffe akzeptiert, können wir nicht die hohen Preise fordern», sagt einer der Charterer. Ebenso weigern sich manche Hotelschiff-Vermittler. Gäste der Messe Düsseldorf in Industriehäfen zu schicken. In Frankfurt dürfen die Hotelschiffe wegen der Breite nicht nebeneinander festmachen. Der Anlegeplatz direkt vor Römer und Altstadt mit Pendelbus-Verbindungen zu Messe ist jedoch nach Meinung aller Anbieter «ideal». Kostenunterschiede ergeben sich auch dadurch, «dass wir manchmal sehr lange Anfahrtswege zu den Messeorten haben», wie ein Reedereisprecher erklärt. Das Geschäft mit den Hotelschiffen ist

inzwischen so attraktiv geworden, dass «Regis» sich überlegt, ob wir nicht eigene Wohnschiffe bauen. Und bei Marktführer KD in Köln ist man mehr und mehr dazu übergegangen, die eigenen Kabinen auch selbst zu verkaufen – eventuell über das jeweilige Verkehrsamt, wie KD-Pressesprecher Martensen erläutert. KD hat im übrigen den Vorteil, fast in jedem Hafen über eigene Anlegebrücken zu verfügen.

Basel ist noch kein Geschäft

Schiffe der Basler «Triton»-Tochterfirma fahren zwar weiterhin unter Schweizerflagge, gehören aber inzwischen voll zur KD-Flotte. Trotz dieser Verbindungen zu Basel ist aber auch für KD das Hotelschiff-Geschäft in Basel bisher nicht so angefallen wie in anderen Messestädten. Dennoch ist das Hotelschiff-Business zu einem «wichtigen Geschäftszweig» für KD geworden. Im Winter, wenn die Rhein-, Elbe- und Donauschiffe eigentlich stilliegen würden, «sind bei uns inzwischen vier bis fünf Schiffe drei bis vier Monate lang voll beschäftigt», wie Martensen erklärt.

Hotelinformations- und Buchungsanlage Sihlbrugg

Auswahl für spontane Gäste ungenügend

Beim Mövenpickhotel Löwen in Sihlbrugg können Gäste ihr Hotelzimmer im Raum Zürichsee via Informations- und Buchungssystem direkt reservieren. Doch längst nicht alle Hotels stehen dem Gast zur Auswahl, dabei sind nur Hotels, die bezahlen.

THOMAS VASZARY

Egal, welches der vielen Hotel-Informations- und Buchungssysteme in einer Tourismusregion zum Tragen kommt: Wenn eine private, marktwirtschaftlich orientierte Firma das System anbietet, ergeben sich immer dieselben zwei Problemkreise. Der Anbieter muss eine betriebswirtschaftlich rentable Basis schaffen und kann deshalb nur jene Hotels oder Freizeitanlagen ins System aufnehmen, die bezahlen. Den Gast hingegen kümmert dieser Teil der Rechnung reichlich wenig. Er will eine möglichst umfassende Auswahl an Hotels und Freizeitanlagen zur Verfügung gestellt erhalten; egal, wie sich diese organisiert haben. Dies liegt grundsätzlich auch im Interesse eines lokalen oder regionalen Verkehrs- oder Hotelvereins. Dieser könnte eine vollständige Abdeckung in eigener Regie organisieren – und müsste es aber letztlich wohl auch bezahlen. Hans Zollinger, Geschäftsführer des Verkehrsverbandes Zürichsee und Umgebung (VVZU): «Eine Auflistung aller Hotels auf unsere Kosten können wir uns finanziell schlichtweg nicht leisten.»

Gast bucht via Gratis-Telefon Bei der neuen Hotel-Informations- und

Buchungsanlage (H.I.B.S.) für die Region Zürichsee und Umgebung handle es sich um die erste Anlage ihrer Art in der Schweiz, erklären die Promotoren. Sie steht in Sihlbrugg beim Mövenpickhotel Löwen. Sie weist drei Bereiche auf: eine Zentrale mit Tastatur, Sprechanlage und Landkarte der Region, eine Übersichtstafel der angeschlossenen Hotels und Restaurants sowie eine Tafel mit Freizeitangeboten in der Region. Betreiberin der Sihlbrugg-Anlage ist die Kartographische Verlagsgesellschaft AG für kommunikative Produkte und Systeme (KVG), die mit der Grundeigentümerin Mövenpick einen Pachtvertrag abgeschlossen hat. Der VVZU wiederum ist lediglich Patronatshalter, dessen Präsident Christian Boesch bezeichnete die Anlage an der Einweihungsfeier als wertvolles Dienstleistungsinstrument für die Promotion des Zürichsee-Tourismus. Direkte Vertragspartner der KVG sind die Hotels, Restaurants und Freizeitanlagen. Sie alle haben einen Fünfjahres-Vertrag abgeschlossen, der sie jährlich je nach Grösse der Werbefläche zwischen 445 und 1295 Franken (Hotels) und 395 bis 995 Franken (Freizeitanlagen) kostet. Hinzu kommen einmalige Herstellungskosten von 150 bis 250 Franken. Nach Ablauf der ersten fünf Jahre kann der Vertrag jährlich verlängert werden. Wer für fünf Jahre bezahlt, erhält stolze 25 Prozent Rabatt.

Hotels wie Freizeitanlagen sind per Knopfdruck und leuchtendem Lämpchen auf der Landkarte positionierbar. Mittels Telefontaste kann zudem sofort und kostenlos das entsprechende Hotel angewählt und ein Zimmer gebucht werden. Der Hoteller wiederum kann per Impulscode über das digitale Telefon-

netz, wie bei der Fernabfrage eines Telefonbeantworters, als rote oder das grüne Lämpchen neben seiner Hotelwerbung an der Infotafel aktivieren. Ende Jahr erhält er Hoteller eine Einzelgesprächsabrechnung. Auf dieser ist ersichtlich, wie oft und zu welcher Zeit Anrufe getätigt wurden. Ein gutes Marketing-Instrument für den Hoteller, auch wenn er damit nicht weiss, wie viele der Anrufe in eine Reservation gemündet haben. Die Gesprächskosten werden direkt dem Hoteller belastet. Das Einzelgespräch ist wegen der Gefahr privaten Missbrauchs auf drei Minuten limitiert.

Versuchsphase für Mövenpick

Die Grundausstattung einer Anlage kostet laut KVG-Chef Wolfgang Rossband zwischen 40 000 und 50 000 Franken. Die Anlage in Sihlbrugg mit dem Zusatz «Freizeitanlagen» kommt auf rund 80 000 Franken zu stehen. Für den Unterhalt ist die KVG verantwortlich. «Unsere Firma trägt das volle Risiko», betont Rossband. Ob die Sihlbrugg-Anlage der einzige Mövenpick-Standort bleiben wird oder nicht, hängt vom Ergebnis dieser Versuchsphase ab. Unabhängig davon sind weitere Anlagen rund um den Zürichsee geplant. Auch soll sich Bad Ragaz dafür interessieren haben. Nicht interessiert ist zur Zeit die Hotelkooperation Best Western Schweiz. Direktor Heinz Hülinmann will abwarten: «In Bahnhöfen und Flughäfen ist solch eine Anlage zwar durchaus sinnvoll und vielerorts auch bereits in ähnlicher Form vorhanden. Doch die Hotelangebote einer Region sind nicht fächerdeckend dargestellt. Der Gast ist bei der Hotelauswahl an der Sihlbrugg-Anlage dem Zufallsprinzip ausgesetzt»

REKLAME

Tou-

Auch in Ihrer Branche schläft die Konkurrenz nicht.

rism-

Lassen Sie sich nicht die Tour vermasseln.

us

Wo und wann immer Sie auf dem Anzeigenweg etwas zu sagen haben, ist professionelle Unterstützung angezeigt. Am besten durch uns – Ihre Anzeigenverkaufs-Spezialisten.

Iva

Geschäftszweig IVA AG für internationale Werbung.
Mühlebühlstrasse 43, 8032 Zürich, Tel. 01/251 24 50, Fax 01/251 27 41
Filialen Pré-du-Marché 23, 1004 Lausanne, Tel. 021/647 72 72, Fax 021/647 02 80
Giacommettistrasse 96, 7006 Chur, Tel. 081/24 69 24, Fax 081/24 61 38
Via Pico 28, 6906 Lugano-Cassarate, Tel. 091/52 66 84, Fax 091/52 45 65

Frühlingsbazar für jedermann

Suchen Sie ein
gebrauchtes Wasserbett
oder ein Klavier?

Wollen Sie schon lange
Ihren Orient-Teppich
verkaufen?

Haben Sie
als Musiker noch Termine frei
für Hochzeiten,
Bälle, Soireen usw.?

Suchen Sie Ihre Liebe
fürs Leben?

Haben Sie einen VW-Golf,
eine Kaffeemaschine, eine Registrierkasse,
ein rustikales Bauernbuffet,
einen PC, Duvets und Kissen
oder sonst irgend etwas zu verkaufen?

Probieren Sie es doch mit einem Inserat im Frühlingsbazar
der **hotel + tourismus revue** und der Erfolg wird nicht ausbleiben!

Bestellschein

senden an hotel + tourismus revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
oder per Telefax 031 370 42 23

- | | | |
|-----|-------|------------|
| 1. | _____ | |
| 2. | _____ | Fr. 22.-* |
| 3. | _____ | |
| 4. | _____ | Fr. 44.-* |
| 5. | _____ | |
| 6. | _____ | Fr. 66.-* |
| 7. | _____ | |
| 8. | _____ | Fr. 88.-* |
| 9. | _____ | |
| 10. | _____ | Fr. 110.-* |

* inkl. MwSt 6,5 % (Preisänderung vorbehalten)

Chiffreanzeige ja nein (Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und 20 Fr. Chiffregebühr)

Name _____ Telefon _____

Adresse _____ Telefax _____

Datum _____

Unterschrift _____

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

Adresse Redaktion / Verlag:
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Telefon: 031 / 370 42 22,
Telefax: 031 / 370 42 24

Herausgeber / Editeur:
Schweizer Hotelier-Verein SHV, Bern.

Gesamtleitung / Direction:
Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

Chefredaktor / Rédacteur en chef:
Andreas Netzle (AN),
Réd. en chef adj.: Mirosław Halaba (MH).

Redaktion / Rédaction:
Tourismus: Stefan Renggli (STR),
Sam Junker (SJ),
Susanne Richard (SR),
Hotellerie: Urs Manz (UM),
Dr. Alexander P. Künzle (APK),
Thomas Vaszary (VY).

F & B / Technik: Stephan Wehrle (SW),
Karin Koller (KK),
Dorothea Richner (DR),
Partie française: Mirosław Halaba (MH),
Jean-Paul Fähndrich (JPF),
Laurent Missbauer (LM).

Sekretariat / Secrétariat:
Rita Teutsch, Regina Frech.

Layout / Mise en page:
Franziska Lechti, Gilbert Perrot,
Beat Schulhess.

Korrektor / Correcteur:
Bernhard Zwahlen.

Korrespondenten / Correspondants:
Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel;
Alexandre Bochatay (AB), Sion; Rolf
Bühler (RB), Zürich; German Escher
(GER), Brig; Klaus Höhle (KH), Genéve;
Rene Jelmli (RJ), Neuchâtel; Jean-Charles
Kollros (JCK), Territet; Eliane Meyer (EM),
Zürich; Sigi Scherrer (SS), Vaduz; Franz
Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US),
Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg;
Véronique Tanerg (VT), Genève; Pierre
Thomas (PT), Lausanne.

Ausland / Etrangere: Barcelona: Ulrike
Wieber (UW); Frankfurt: Georg Uebenauf
(GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher
(SR); Mailand: Dett. Ornella Gioia (OG);
München: Maria Pütz-Willems (MAP);
Paris: Jean-Pierre Grobart (JPG) und
Katja Hassenkamp (HAS); Sydney:
Urs Wälterlin (WUS); Tokyo: Georges
Baumgartner (GBR); Wien: Dr. Heribert
Purtscher (HP).

SHV - SSH - SSA:
Stefan Senn (SSE), Stefan Züger (SZ).

Offizielles Organ für / Organe officiel de:
Verband Schweizer Tourismus-
Direktorinnen und -Direktoren (VSTD);
Schweizer Vereinigung diplomierter
Tourismusexperten (TOUREX);
Vereinigung Diplomierter Hoteliers-
Restaurateure SHV (VDH); Hospitality
Sales & Marketing Association (HSMA)
Swiss Chapter; Food and Beverage
Management Association (FBMA); Swiss
Congress & Incentive; Buspartner Schweiz;
Verband Schweizer Badekurorte (VSB);
Verband Schweizer Kurhäuser (VSK);
Swiss International Hotels (SIH);
Schweizerische Vereinigung der
Firmen-Reisedienste.

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

Marketing:
Nicole Zelnick.

Abonnemente / Abonnements:
Gérard Porta.

Inserate / Annonces:
Franziska Husy, Chantal Christen,
Pascale Zaugg.

Geschäftsanzeigen / Publicité:
Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri,
Telefon 057 / 44 40 40,
Telefax 057 / 44 26 40.

Belichtung / Reproduction:
Fischer Druck AG, Münsingen.

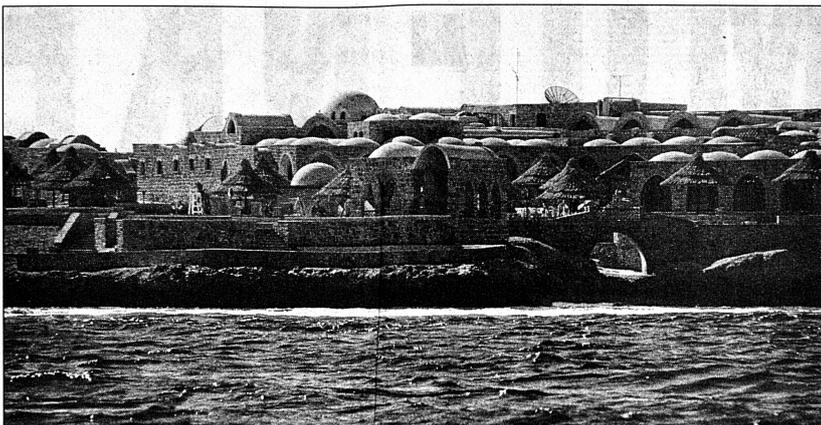
Druck / Impression:
Druckzentrum Bern, Bern.

Verkaufspreis / Prix de vente:
Einzelnummer Fr. 3.70*
Jahresabonnement Fr. 128.-*
* inkl. MwSt

Die Wiedergabe von Artikeln und Bildern,
auch auszugsweise oder in Ausschnitten,
ist nur mit Genehmigung der Redaktion
erlaubt. Für unverlangt zugesandte
Sendungen und Manuskripte lehnen
Redaktion und Verlag jede Haftung ab.

La reproduction d'articles ou d'images,
même sous forme partielle, est soumise
à l'autorisation de la rédaction.
La rédaction et l'éditeur déclinent toute
responsabilité pour les documents envoyés
sans concertation préalable.

Mövenpick Hotel Jolie Ville Sirena Beach in Quseir, Ägypten



Nubische Architektur: Das erhöht liegende Hotel-Resort passt gut in die Wüstenlandschaft.

Foto: zvg

Beispielhaftes Hotel-Resort als «Ghetto» am Roten Meer

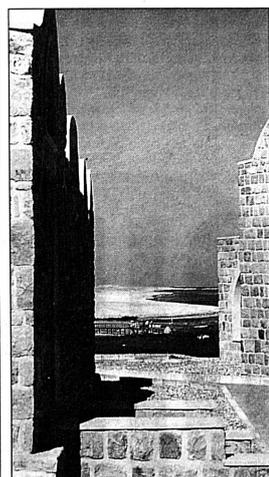
Ägypten will auch im Süden am Roten Meer den Tourismus ankurbeln. In Quseir südlich von Hurghada managt Mövenpick ein beispielhaftes Hotel-Resort, das am 1. April offiziell eröffnet wird.

THOMAS VASZARY

Während der Tourismus in und um Hurghada in den letzten zehn Jahren tiefe Risse in ökologischen und sozialen Netz der Region hinterlassen hat, ist im kleinen verschlafenen Hafenstädtchen Quseir im Süden Ägyptens ein atypisches Hotel-Resort entstanden. Das Mövenpick Hotel Jolie Ville Sirena Beach besticht als erstes von drei nebeneinanderliegenden Projekten durch eine ökologisch durchdachte Konzeption.

Fein eingegliedert in die Wüstenlandschaft fliessen die Bungalows mit ihren hohen Kuppeldächern und den unzähligen Innenhöfen ineinander. Als Zeugin einer vergangenen Zeit hat Architekt *Rami El Dahan* und seine Frau *Soheir Farid*, beides ehemalige Schüler des international renommierten Architekten *Hasan Fathi*, die nubische Architektur in die heutige Zeit gerettet. Drei Süswasser-Pools, zwei Flutlicht-Tennisplätze, Bogenschiessplätze, ein Mehrzwecksportplatz, Wellness Center und Atelier für Kunsthandwerk ergeben neben dem grossen Tauchzentrum der Subex eine Vielzahl von modernen Beschäftigungsmöglichkeiten. Wüstenrips auf dem Fahrrad, Pferd, Kamel, Esel oder mit dem Jeep sind ebenfalls buchbar.

Ob dieses regionale Zugpferd mit seinen 178 komfortablen Zimmern (Satellitenfernsehen, Radio, Video, Direktwahltelefon, Minibar und eigenem Bad) auf die Dauer auch eine sozialverträgliche Lösung für die einheimische Bevölkerung darstellen wird, muss die Art der weiteren Tourismusexpansion im Süden zogen. Trotz seiner «Ghetto»-Funktion ist



Blick vom Hotel-Resort auf den Tauersteg und den (noch) unberührten Küstenstreifen.

Foto: VY

das Hotel-Resort stark auf den regionalen Arbeitsmarkt und Teile der Zulieferindustrie angewiesen.

Mövenpick mit Pachtvertrag

Hauptaktionäre sind eine schwedisch-ägyptische Gruppe (23%) und eine polnische Elektronikfirma (22%). Ein ägyptisches Geldinstitut in Kairo hält 10 Prozent. Je zu 5 Prozent sind Mövenpick und Imholz Reisen beteiligt. Finanziert wird das mit bislang 78 Millionen ägyptischen Pfund (rund 30 Mio Franken) per Anfang 1995 in der Baurechnung stehende Grossprojekt zu 50 Prozent über Tochtergesellschaften der Nationalbank, die Nationalbank selber und eine Tochter der Weltbank. 50 Prozent sind einbezahlte Eigenmittel.

Projektleiter und General Manager des Jolie Ville ist der Schweizer Hotelier *Jean-Marc Busato*. Seine ökologische Konzept «Think Blue» zeigt beispielhaft auf, wie zukunftsorientierte Tourismusanlagen in die Natur eingebettet sein können. Das kostare Gut Trinkwasser wird aus 50 bis 60 Meter tiefen Brunnen gewonnen und ist damit weniger salzig, als wenn es direkt aus dem Meer entnommen würde. Die eigene Entsorgungsanlage gewinnt rund 60 Prozent Trinkwasser, der Rest wird wieder mit Salz angereichert ins Meer zurückgeführt.

Eine fünfstufige Kläranlage ist ein weiterer Schwerpunkt des Abfallmanagements, deren Wasser wiederum zur Bewässerung der Pflanzenanlage dient. Klämanlagen, Warmwasser- und Stromversorgung und vieles mehr werden in eigener Regie betreut. Dadurch ist der Anteil an Fremdverträgen sehr klein. Rund 40 Prozent der totalen Infrastrukturkosten werden der Betriebsrechnung des «Sirena Beach» belastet. Die anderen beiden Projekte sollen auf den insgesamt 3.5 Kilometer langen Küstenstreifen noch dieses Jahr in Angriff genommen werden; wie genau, entscheidet sich bald.

Logement/F&Bist ausgeglichen

Für 1995 hat Busato 16 Millionen ägyptische Pfund budgetiert (rund 6 Mio Franken) und rechnet mit einer Zimmerauslastung von 60 bis 65 Prozent. 44 zu 44 Prozent steht das Verhältnis Logement/Food&Beverage. 52 Prozent der Kosten gehen aufs Konto der Abteilung Recreation (Action und Animation) die

von Canada-Schweizer *Mark Nussbaum* geleitet wird. Küchenchef und Garant für eine hochstehende Gastronomie ist der Schweizer *Roger von Allmen*. Zwei entscheidende Personen in Busatos «Think Blue»-Konzept sind die Österreicherin *Elfriede Schwamberger* und der Schweizer *Reno Kühni*. Sie betreut als Wirtschaftsleiterin den ganzen Reinigungs-komplex, er als Obertechniker den Maschinenpark. *Safwat Bedr*, Resident Manager, ist für das komplizierte Versorgungssystem verantwortlich. Empfangschef *Alaa Akel* studierte in Kairo Tourismus- und Hotelmanagement. Finanz- und Marketingleiter *Mohamed Mostafa* ebenfalls in Kairo Wirtschaft sowie Tourismus- und Hotelmanagement, alles erfahrene Mövenpick-Leute.

26 Prozent Personalkosten

Der volle Stellenplan zählt 260 Personen. Die Kaderleute wurden aus der Nilgend «importiert», der grössere Teil der Crew kommt aus der Region und musste speziell angelernt werden. Dazu hat Busato eine eigene Aus- und Weiterbildungsstelle geschaffen. MHI-Ausbildungschef *Peter Kiefer* legte dazu den Grundstein. Mit Personalkosten von 26 Prozent, die jeden Schweizer Hotelier vor Neid erblassen lassen, soll ein Betriebsergebnis I von 62.2 Prozent und ein Betriebsergebnis II von 35.2 Prozent erwirtschaftet werden. In den Personalkosten enthalten sind 18 Prozent Lohn (Steuer abgezogen) sowie 8 Prozent für Mahlzeiten, Transport, Sozialwesen wie medizinische Betreuung, Ferien und Logie.

Expansion im Nahen Osten

Mövenpick Hotels International (MHI) vereint in elf Ländern 33 Hotels der 4- bis 5-Stern-Kategorie mit 7451 Zimmern; sechs Hotels werden es demnächst in Ägypten sein. Und: Seit den Friedensverhandlungen zwischen Israel und Jordanien werden weitere Expansionspläne diskutiert. Etwa 75 Hotels sollen es im Jahre 2000 sein. *Christoph G. Windführ*, seit diesem Jahr neuer MHI-Direktor und erst gerade von einer Ägypten-Tour zurückgekommen, will sich noch im April konkret zur Strategie von MHI im Nahen Osten äussern. VY

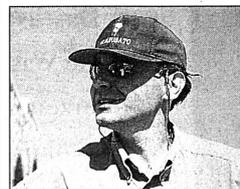
Währungsabwertung gut für Tourismus

Rund ein Fünftel der gesamten Beherbergungskapazität in Ägypten entfällt auf Badeorte am Roten Meer; es sind dies rund 80 Hotels mit über 20 000 Zimmern. Allein in Hurghada, nördlich von Quseir, werden in den nächsten 18 Monaten 7500 neue Gästezimmer gebaut – eine Verdoppelung des jetzigen Angebotes. In den nächsten eineinhalb Jahren werden in dieser Region umgerechnet 2.6 Milliarden DM (rund 2.2 Mia Franken) von in- und ausländischen Unternehmen investiert. Gemachte Fehler in der Vergangenheit sollen in Quseir gerade wegen des Mövenpick-Startprojekts nicht wiederholt werden, betonte Ägyptens Tourismusminister *Mandoh El-Beltagui*. Der Staat mischt trägt mit, wenn es sich um Investitionen im Tourismus

handelt, obwohl er sich der Weltbank gegenüber zur Schliessung staatlicher Betriebe verpflichtet musste. Echte Anreize für private Anleger hingegen fehlen weitgehend. Doch die Wirtschaftsdaten Ägyptens stehen laut einer Analyse von Finanz und Wirtschaft gar nicht so schlecht. Und der Internationale Währungsfonds drängt auf eine Abwertung der ägyptischen Währung um 30 Prozent. Der Exportindustrie und damit dem Tourismus würde dies helfen. Mit einer gut ausgebildeten Bevölkerung, tiefen Löhnen und der geographisch günstigen Lage wird Ägypten als idealer Produktionsstandort zwischen Afrika und Asien angesehen. Entscheidend jedoch ist auch hier der weitere Verlauf des Friedensprozesses im Nahen Osten. VY

«Think Blue»-Management by Jean-Marc Busato

Bereits seit acht Jahren im arabischen Raum befindet sich der General Manager des Mövenpick Hotels Sirena Beach in Quseir, *Jean-Marc Busato* (35) ist verheiratet und lebt mit Frau *Eva* und seinem 16 Monate alten Sohn *Basil* seit 1992 im Süden Ägyptens am Roten Meer. Busato absolvierte die Hotelfachschule Belvoir Park in Zürich und das Unternehmenseminar Zyklus 15 des Schweizer Hotelier-Vereins. Nach Mövenpick-Stationen als Food and Beverage Manager in Jeda und Luxor sowie Residence Manager in Kairo übernahm er 1990 als General Manager die Leitung des «Jolie Ville» und der Nil-Boote in Luxor. In Quseir entwickelte er als verantwortlicher Projektleiter während der Bauphase das «Think Blue»-Konzept, dass die Gäste überall mit dem Wunsch nach schonendem Umgang mit Natur und Umwelt konfrontiert. Management-Schwerpunkte sind dabei die Abfall- und Wasserbewirtschaftung sowie das Recycling. VY



Jean-Marc Busato.

Foto: Charlotte Wild

Schwimmende Tauchbasis

«Ein Kreuzfahrtschiff mit Tauchgelegenheit, aber zur Zeit kein eigentliches Taucherschiff.»

Norbert Probst,
freischaffender Untertwasser-
fotograf und Journalist



Tauchschiff Fortune I.

Foto: VY

Subex und das Rote Meer

Ein weitgehend unerforschtes Paradies tropischer Meeresflora und -fauna bietet der Süden Ägyptens am Roten Meer. Allein schon das Hausriff des Mövenpick Hotels Sirena Beach in Quseir wird von Profitauern als «hervorragend und eindrücklich» bezeichnet. Verantwortlich für die grosszügig gestaltete Tauchbasis zeichnet die Schweizer Tauchschele Subex, die zusammen mit Mövenpick auch die schwimmende Tauchbasis auf der Fortune I betreibt. Tauchjournalist *Carl Bieler*: «Die beste Reisezeit – vor allem für Schifftrips – ist der Frühling und Herbst. Im Winter ist die See dafür viel zu rau und im Juli/August ist es sehr heiss.» VY



Tauchen im Roten Meer. Foto: zvg

UMDENKEN

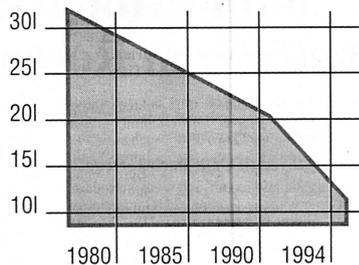
Dank grüner Miele Technologie schreibt Ihr Buchhalter schwarze Zahlen ohne rot zu werden!

Das ist die vorbildliche Miele Waschphilosophie: Ein jederzeit garantiert perfektes, ökonomisches Waschergebnis unter optimalen, ökologischen Voraussetzungen.

Und wie die Miele Ingenieure unsere Forderung umgesetzt haben, ist mehr als eindrucksvoll. Denn dank der Entwicklung und dem Einsatz neuer technologischer Innovationen sind jetzt vorzügliche Waschergebnisse bei gleichzeitig tiefsten Verbrauchswerten möglich:

- Der bis 50% gesenkte Energiebedarf spart teure Energie und schont dabei erst noch Ihr Strom-Kontingent.

Wasserverbrauch



Mit der von Miele entwickelten Wasserrückgewinnung ist es jetzt erstmals möglich, mit nur 11 Litern Wasser pro Kilo Wäsche vorzügliche Resultate zu erzielen. Bei vor 10 Jahren installierten Waschmaschinen ist der Wasserverbrauch doppelt so hoch und dementsprechend der Energie- und Waschmittelverbrauch höher.

- Der einzigartig gesenkte Wasserverbrauch auf nur 11 Liter Wasser pro Kilo Wäsche und
- die gleichzeitige Reduktion des Waschmittelverbrauchs verringern auch Ihre Kosten massiv und schonen ausserdem Ihre Wäsche!

Mit Miele erzielen Sie also erstens ein optimales

Waschresultat bei grösster Schonung, sparen zweitens viel Geld und schonen drittens nebenbei auch noch die Umwelt.

Damit Sie Ihre Wäscherei-Rechnung nicht ohne den Wirt machen.

Miele

PROFESSIONAL

Miele Professional ist die überzeugende Lösung, aus Hygiene-, Qualitäts- und Kostengründen* die Wäsche im eigenen Betrieb zu waschen! Für weitere Informationen rufen Sie unseren Herrn Josef Wölfle an: Tel. 056 - 70 22 24

*Profitieren Sie vom vorteilhaften Miele Leasing!

EINTAUSCHEN

FBMA-GV in Arosa

Verjüngungsprozess fördert Eigendynamik der Gastronomie

Arabian night statt Gala Diner, Hummerschlacht statt Formalitäten – die Berufsvereinigung der F&B-Manager (FBMA) entwickelt sich immer mehr zur innovativen Amicale von Jungmanagern der Schweizer Gastronomie. Anlässlich der Generalversammlung in Arosa manifestierte sich mit aller Deutlichkeit ein Generationenwechsel.

STEPHAN WEHRLE

«1994 war das bisher aktivste Jahr in der FBMA-Geschichte.» Dieser Satz aus dem Rechenschaftsbericht des amtierenden Präsidenten **Adrian Stalder** unterstreicht den Wandel dieser Berufsorganisation, die noch bis vor wenigen Jahren von Traditionalisten mit zeremoniellen Vorlieben geprägt war. Tatsächlich ist dieser Berufsorganisation der Food&Beverage-Manager der notwendige Verjüngungsprozess gelungen. Während die jährlichen FBMA-Generalversammlungen in früheren Zeiten steife und formelle Angelegenheiten waren, erinnerte die im Hotel Eden von Trendsetter Hirsch Leu abgehaltene GV an ein visionäres Seminar mit Happeningcharakter. Ziel der GV, so Stalder, sei nicht in erster Linie die protokollarische Abhandlung,



Der neue FBMA-Vorstand (von links): Gastgeber Hirsch Leu, Adrian Stalder (vorne), Stephan Mäder, Beat Pfeiffer, Markus Segmüller, Gabriel Tinguely.

sondern ein Get-together mit zahlreichen Möglichkeiten für professionellen oder auch privaten Gedankenaustausch.

Get-together und Infoaustausch

Die Strategie des Jungpräsidenten und ehemaligen Giardino-Vizedirektors: Die Erneuerung der FBMA-Vereinigung auf die Gefahr hin, dass eine gewisse Polarisierung und Generationenkonflikte vorprogrammiert sind. Die Politik des jungen Vorstandes geht offenbar auf. So wurden sämtliche ordentliche Traktanden oppositionslos genehmigt und die transparente Kommunikation demzufolge honoriert. Als markanteste Änderungen musste die GV die Rücktritte der Vorstandsmitglieder **Christian Frei**, bisher Vize-Präsident, sowie von **Philippe Grandjean** zur Kenntnis nehmen. **Adrian Stalder**, der nach vier Präsidialjahren sein Amt ebenfalls zur Verfügung stellen wollte, konnte hingegen für ein weiteres Jahr verpflichtet werden. Neben Stalder setzt sich der neue FBMA-Vorstand aus **Stephan Mäder** (neuer Vize-Präsident), **Beat Pfeiffer**, **Markus Segmüller**, **Gabriel Tinguely** und **Jürg Mettler** zusammen.

Themenspezifische Anlässe

Auch im laufenden Jahr will die Vereinigung, die sich künftig vermehrt als Amicale profilieren möchte, vermehrt aktiv auftreten und dies auch nach aussen kommunizieren. Wie eine Reihe von themenspezifischen Anlässen will die rund 200 Mitglieder zählende Organisati-

on ihren Beitrag zum Strukturwandel in der Schweizer Gastronomie leisten. Noch mehr Gewicht soll auch auf die Zusammenarbeit mit der Fachpresse gelegt werden. Nicht zuletzt die Berichterstattung im «Salz & Technik» und in der *hotel + tourismus revue*, dem offiziellen Organ der FEMA, hätten dazu beigetragen, dass die Anlässe im vergangenen Jahr auf rege Interesse gestossen seien.



Stellt seine realisierte Vision vor: Eden-Hotelier Hirsch Leu.

INTERVIEW

Stalder: «Immer mehr Junge in Kaderpositionen»

Auch in der FBMA haben die alten Patrons bald ausgedient. Immer mehr Nachwuchskader prägen die Gastronomie. Trotzdem geht der Veränderungsprozess nur langsam voran. Die Folge: Nicht wenige Jungmanager wandern ab, zum Beispiel in die Lebensmittelindustrie.

archien und konsultieren Marketinggurus und Trendsetter. Weshalb hat sich trotzdem noch nicht viel verändert in der Schweizer Gastronomie?

Ich habe anlässlich meiner Teilnahme am Unternehmerseminar mit Erstaunen festgestellt, dass sehr viele Junge in der Gastronomie bereits mit Traditionen behaftet sind und in ihrem Denken eingeschränkt sind. In vielen Betrieben ist es zur Zeit schlichtweg noch nicht möglich, die bestehenden Strukturen aufzubrechen.

Die FBMA ist heutzutage geprägt von jungen, initiativen Mitgliedern. Manifestiert sich damit der Strukturwandel in diesem Land?

Es ist zweifellos ein Zeichen der Zeit, dass immer mehr junge Leute in höheren Positionen anzutreffen sind, da zunehmend Kaderstellen für Jüngere ausgeschrieben werden. Die wirtschaftliche Lage vieler Betriebe schafft Handlungsbedarf, es werden Mitarbeiter mit neuen Ideen gesucht. Die unangenehme Seite: Leute ab 40 befinden sich bereits auf dem Abstellgleis.

Führt das Verschwinden von Traditionen nicht auch zu Polemik und Polarisierung?

Diese Gefahr besteht natürlich. Aber Traditionen sind nicht nur schlecht; im Gegenteil. Jeder Trend verursacht einen Gegenrend. So hat heute der gute Landgasthof ebenso seine Berechtigung wie der Zürcher Trendschuppen.

Nicht wenige junge Berufsleute sind in den letzten Jahren abgewandert und haben neue Herausforderungen in der Industrie oder anderen Dienstleistungsbereichen angenommen. Hat ein Teil der Jungen resigniert oder der Tatsache, dass es fast unmöglich ist, Veränderungsprozesse zu beschleunigen?

Resignation ist zweifellos ein Grund, weshalb junge Gastronomen dem Beruf den Rücken zugekehrt haben. Gerade in rezessiven Zeiten wurden jüngere Mitarbeiter oftmals verheizt. Nach wie vor steht es mit dem Image der Branche nicht zum Besten, was manche dazu bewegen hat, in prestigeträchtigere Bereiche zu wechseln. *SV*

Das die GV in Arosa bei Hirsch Leu stattfindet, ist wohl kein Zufall. Sollen Jungmanager die Eden-Vision mit auf den Weg nehmen oder diese gar zur eigenen Vision machen?

Ich glaube nicht, denn eine Vision funktioniert nur, wenn man sie selber kriert hat. Unbestritten ist, dass solche Persönlichkeiten inspirierend wirken. Ich gehe jedoch mit dem Sprichwort: Erfolg folgt, wenn man sich selber folgt.

Wir sprechen seit Jahren von ganzheitlicher Führung, Abbau von Hir-



Da staunt der «Salz & Technik»-Mann Rolf Mantel: Die htr bleibt das offizielle Organ der FBMA. *Fotos: Stephan Wehrle*



Einer der FBMA-Erneuerer: Präsident Adrian Stalder bleibt noch mindestens ein Jahr im Amt.

Gastro-Marketing: Silvaplana

Gastronomen kochen im Skigebiet

«Wir müssen uns zeigen. Stets klagende Wirte besucht der Gast nicht», sagt **Lucas Rosenblatt**, fernsehprobter Küchenchef im Hotel Albana in Silvaplana und beteiligt an der Aktion «Silvaplana Gastronomie stellt sich vor». Während einer Woche präsentieren die Restaurateure ihre Spezialitäten mitten im Corvatsch-Skigebiet.

Zwar operiert Silvaplana immer noch ohne Kurdirektor, dafür mit um so mehr Kreativität und Zusammengehörigkeitsgefühl. Nicht in irgendeinem Dorfschuppen, sondern im Skigebiet Corvatsch bühnen die Gastronomen mit Fischspezialitäten, Ravioli mit Rauchlachs, Buchweizenpizokels, Bollito misto all'Albergo Tomba, Tequila, Margaritas und Sangria um die Gunst einer rückläufigen Kundschaft. Den Anfang machte am Sonntag der auch als Kornlipicker bekanntgewordene TV-Naturkoch **Lucas Rosenblatt** mit seinem Dessertzocker-Buffer. Die Silvaplanaer Aktion hat ihren Werbeeffekt jedenfalls nicht verfehlt. «Die machen wenigstens etwas», kommentierte ein Silber Wirt neidvoll die nachbarlichen Aktivitäten.

Kreativität und Fachwissen

«Statt zu klagen, lassen wir uns ob der Logiernächte-Einbusse etwas einfallen», fasst Kurvereinspräsident und Hotelier

Daniel Bosshard die Beweggründe zur Aktion zusammen. Mit 300 Franken Sponsorbeteiligung ist fast jeder Restaurateur dabei, dies in einer saisonal schwachen Woche, wo jeder für den Gast Zeit hat. Die touristischen Superzahlen des Vorjahres würden diese Saison nicht mehr erreichen, und die Pro-Kopf-Konsumation gehe klar zurück. «Kreativität und Fachwissen sind jetzt gefragt», betont Bosshard. Der Kurverein helfe den mehrheitlich kleineren Familienbetrieben bei der Werbung, denn «kochen können alle gut». Starköche, wie es sie im Oberengadin gibt, seien gut, um die anderen mitzureissen, bemerkte der «Albana»-Hotelier. Silvaplana, im neuen Werbekonzept als «Wunder der Alpen» beschrieben, sehe seine Stärke in der Vielseitigkeit. «Wenn wir einen guten Job machen, dann sehen das auch die Gäste so»: Für **Lucas Rosenblatt**, der eine naturnahe Küche pflegt, hat sich Gastroszene gewandelt. «Der Gast ist heute aufgeklärt.» Rosenblatt selbst hat sich nicht verändert, denn «ich will niemanden erziehen». Er bestche bei seinen Produkten auf artgerechter Tierhaltung und biologischem Gemüse. «Sogar einen eigenen Imker beschäftigen wir.» Die Branche braucht laut Rosenblatt nicht in erster Linie Starköche, sondern Handwerker, die den Umgang mit Lebensmitteln verstehen. «Und wir müssen aufpassen, dass unsere Küche nicht verarmt. Was gibt es Besseres als wieder einmal eine feine Fotzelschnitte?» fragt Rosenblatt. *SC*

Kochkunst

Koch-Nati trainierte im «Hirschen»

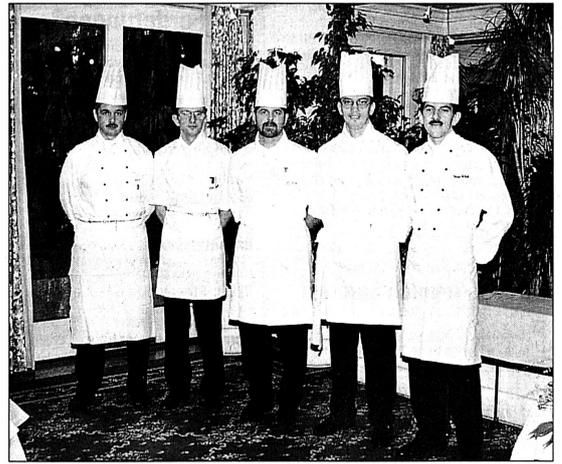
Die Aargauer Kochgilde vertritt die Schweiz 1995 und 1996 an internationalen Wettbewerben. Vom 20. bis 24. Mai wird das Team am American Culinary Classic in Chicago teilnehmen. Das «Testkochen» fand am letzten Montag im «Landhotel Hirschen» Obererlinsbach statt.

ANDREAS NETZLE

Vor 120 geladenen Gästen feuerten die sechs Aargauer Köche als Probelauf ein «kulinarisches Firework» ab. Den Wettbewerbsbedingungen entsprechend hatten sie fünf Stunden Zeit, aus einem vorgegebenen (amerikanischen) Warenkorb spontan ein leichtes 3-Gang-Menü zuzubereiten. Die Aargauer Köche pflegen laut ihrem Teamchef **Rolf Büchli** einen «markt- und trendorientierten Kochstil, der sich durch Kreativität und Modernität auszeichnet». Den ganzen Nachmittag hatten Büchli sowie Teamkapitän **Franz Jonke** und das Team mit **Gerhard Schneider**, **Felix Episser**, **René Frei** (Pâtissier **Urs Regi** fehlte krankheitsbedingt) hart gearbeitet und neben den warmen Speisen auch eine kleine Vernissage mit Restaurationsplatten, Menüs und Tellertrüben präsentiert. Ein Heimspiel hatte dabei **Felix Episser**, der 1-Stern-Koch des Landgasthofs

«Hirschen» in Obererlinsbach, der von der Familie von Felten in vierter Generation geführt wird. Nach den guten Leistungen der früheren

Nationalmannschaften aus den Kantonen Zürich und Bern sind jetzt auch die Aargauer Favoriten am Chicagoer Kochkunst-Wettbewerb.



Die Schweizer Koch-Nati vor ihrem Testlauf im «Hirschen» Obererlinsbach: (v.l.) Rolf Büchli, Hügli, Steinbach; Felix Episser, Landgasthof Hirschen Obererlinsbach; René Frei, Rehabilitationsklinik Freihof, Baden; Franz Jonke, Paul Scherrer-Institut, Würenlingen; Gerhard Schneider, Restaurant Aarhus, Klein-döttingen. *Foto: zvg*

Mexiko-Food-Trend

Günstiges Neukonzept

Mit einem Billigkonzept sollen Schweizer Gastronomen an der trendigen mexikanischen Welle partizipieren können. Der Amerika-Schweizer Thomas H. Graf bietet ein Baukastensystem an, mit welchem ein Lokal zu einem Preis unter 10 000 Franken in ein Fiesta Mexicana-Restaurant umgebaut werden kann.

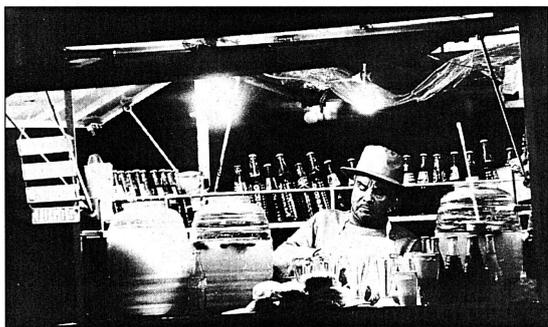
STEPHAN WEHRLÉ

Nach der italienischen und chinesischen Gastronomie soll in der Schweiz in naher Zukunft die Zeit der Tacos, Enchiladas, Burros und Tostadas anbrechen. Dieser Überzeugung jedenfalls ist der Schweizer Thomas H. Graf, der nach rund 20jähriger US-amerikanischer Gastro-Erfahrung den Pizzerias und asiatischen Restaurants den Kampf ansagen will. Die Idee Grafs, der im US-Bundesstaat Arizona an mehreren mexikanischen Betrieben beteiligt ist, scheint einfach und einleuchtend: Mit wenig Geld sollen sich kleinere und mittlere Restaurationsbetriebe an die jüngste gastronomische Mega-Trendwelle anhängen können. Im Gegensatz zur mittlerweile klassischen Systemgastronomie wie zum Beispiel dem britischen Nachos-Konzept oder dem Basler Poco Loco will Graf eine kostengünstige Variante anbieten, die der Schnelligkeit der heutigen Zeit Rechnung tragen will. So verkauft der Schweizer weder ein fertiges Konzept noch ein neues Corporate Identity, sondern ein einfaches Baukastensystem. Mit minimalen oder gänzlich ohne bauliche Massnahmen soll in einen bestehenden Betrieb ein mexikanisches Restaurant integriert werden können. Thomas H. Graf schlägt seinen potentiellen Kunden vor, nach Möglichkeit lediglich die Wände zu

streichen und im bisher kaum genutzten Lokal mit typischen mexikanischen Gegenständen wie Sombreros oder Teppichen die entsprechende Atmosphäre zu schaffen. Neben dem wichtigen Dekorationsbereich legt Graf seine Hauptakzentur auf die Realisierung des authentischen mexikanischen Charakters auf den kulinarischen Bereich.

Authentische und einfache Küche

So unterbreitet der Mexiko-Kenner seinen potentiellen Kunden Vorschläge für das Speiseangebot, instruiert das Küchenpersonal und produziert zudem die Speisekarten und Tischsets für die zukünftigen Fiesta Mexicanas. Die Speisen basieren auf einfachen, typischen mexikanischen Gerichten aus dem südlichen Teil Arizonas und dem Norden Mexikos. Die relativ günstigen Produkte können alle über Schweizer Firmen, welche Graf entdeckt hat, bezogen werden. Sie sollen es dem Wirt oder Hotelier erlauben, sein Mexiko-Restaurant im unteren Preissegment zu positionieren. Mit Preisen zwischen 10 und 20 Franken konkurrieren Grafs Baukasten-Projekte somit in der Schweiz primär mit Pizzerias, billigen China-Restaurants und dem Fast-Food-Bereich. Nur so werde sich der Mexican-Food etablieren können. Geeignet, so ist Graf überzeugt, ist das Fiesta Mexicana-Konzept, vor allem für kleinere und mittlere Betriebe. Mit der Umwandlung des Bahnhofbuffets in Neuenburg ist es Graf zudem gelungen, ein bisher nicht sehr attraktives Durchgangsrestaurant mit wenig Aufwand aufzuwerten. Und sollte die mexikanische Welle in der Schweiz ausgereizt sein, dürfte dies für den Gastronomen auch kein Problem sein: Die tiefen Investitionskosten sind längst amortisiert, die Sombreros werden von der Wand genommen und die Wände neu gestrichen, beispielsweise in den libanesischen Farben.



Mexikanisches Ambiente mit wenig Geld.

Foto: Ex-press

Bindella-Testuz SA

Steigerung dank Importwein

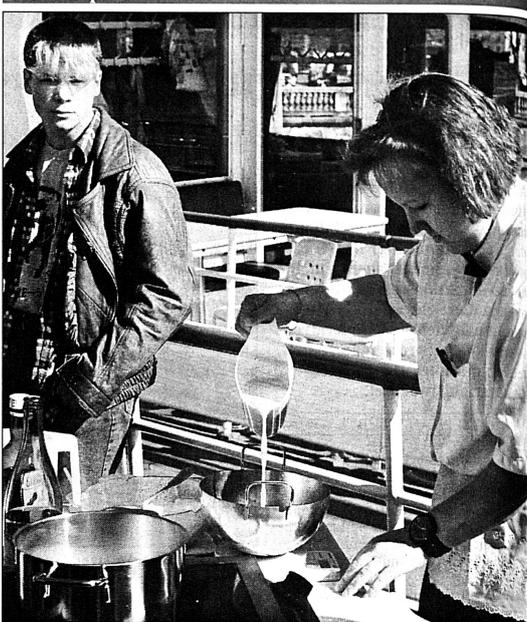
Nach über fünfjähriger Partnerschaft zwischen dem Weinproduzenten Testuz und der Zürcher Bindella-Gruppe konnte das Waadtländer Unternehmen den Verkauf von importierten italienischen Weine erheblich steigern. Trotz gegenwärtiger Lira-Schwäche werden die Produkte aus Italien in diesem Jahr jedoch nicht günstiger.

Die vor fünf Jahren gegründete Kooperation zwischen dem Waadtländer Traditionshaus Testuz SA und der Zürcher Bindella-Gruppe scheint erste Früchte zu tragen. Allein im vergangenen Jahr verkaufte die in Treytorrens (VD) domizilierte Firma über 6 Millionen Flaschen Wein, was einer Zunahme von 12,5 Prozent im Vergleich zum Vorjahr entspricht. Zur Steigerung beigetragen haben nicht zuletzt die importierten Weine, vor allem aus Italien und Spanien. Aus dem Verkauf des Joint-ventures der beiden Partner resultierten immerhin 200 000 Flaschen, wovon nicht weniger als 85 Prozent in die Bereiche Hotellerie und Restauration flossen, wie Testuz-Direktor Jean Cavin anlässlich einer Medienorientierung in Lausanne bestätigte.

Wichtiger Absatzkanal

Für den Produzenten Testuz bleibt der Verkauf der italienischen Produkte laut Cavin ein wichtiger zusätzlicher Absatzkanal, da insbesondere Piemonteser und Toscaner Weine in der Westschweiz eine steigende Nachfrage verzeichnen. Trotz schwachem Lira-Kurs glaubt man bei Testuz nicht an eine baldige Senkung der Preise für Importweine aus Italien, da die italienischen Produzenten die steigende Inflation mit Preisaufschlägen wettmachen müssten. Während Testuz als Bindella-Importeur in der Westschweiz in Erscheinung tritt, sind im Gegenzug die Weine des Waadtländer Produzenten in den Zürcher Verkaufslökalen der Bindella-Betriebe vergeblich zu suchen. Nach Angaben von Testuz-Verkaufsleiter Kurt Baldvogel werden die eigenen Weine in der deutschen Schweiz über separate Absatzkanäle verkauft, um Unsicherheiten im Gastgewerbe zu vermeiden. Nicht zuletzt aufgrund des Zürcher Bestechungskandals ist der Weinimporteur und Gastronom in der Branche recht umstritten. Rudi Bindella war vor knapp zwei Jahren aufgrund der mutmasslichen Bezahlung von Bestechungsgeldern an den Zürcher Beamten Raphael Huber vorübergehend in Untersuchungshaft genommen worden. PT/SW

Gastro-Expo 95



Mehr als 7000 Personen an der Zürcher Gastro-Expo

Auf vier Zürichsee-Schiffen am Bürkliplatz ging vergangenes Wochenende die Gastro-Expo 95 erfolgreich über die Bühne. 7 100 Personen wollten sich von den gastgewerblichen Berufen ein Bild machen, wobei nebst viel Information auch die Unterhaltung nicht zu kurz kam. Besonderer Beliebtheit erfreute sich das Spezialitäten-Restaurant unter dem Motto «Kulinarische Schiffsreise um die Welt», geplant und realisiert von Studentinnen und Studenten der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich. Der Anlass stand jedoch ganz im Zeichen des Lehrlingswettbewerbs, der mit attraktiven Preisen zum Mitmachen animierte. Insgesamt haben sich 122 Lehrlinge der Abschlussklassen aus Küche, Service und Hauswirtschaft gemessen. Nebst fachspezifischen Aufgaben mussten alle Teilnehmer und Teilnehmerinnen zusätzlich drei allgemeine Aufgaben lösen: Auf einem «Duftparcours» wurde die Feinheit der Nase gefordert, ein Geschicklichkeitsparcours prüfte das Gleichgewicht und die Konzentrationsfähigkeit, und bei der Zubereitung eines Sabayons waren Können und Ausdauer angesprochen. Die Gewinner und Gewinnerinnen des Wettbewerbs:

Köche/Köchinnen

1. Huber Markus, Psychiatrische Klinik Schössli
Preis: Städteflug nach Rom für 2 Personen
2. Aeschbach Daniel, Landgasthof Paurhus
Preis: TGV-Städtebahnfahrt nach Paris
3. Weber Gabriela, Swissôtel International, Oerlikon
Preis: Ein Wochenende für 2 Pers. in Locarno

Servicefachangestellte und Kellner

1. Erb Pascal, Restaurant Kronenhalle
Preis: Städteflug nach Wien für 2 Personen
 2. Schweizer Bettina, Bahnhofbuffet Zürich
Preis: Städtebahnfahrt nach Venedig
 3. Waibel Martin, Bahnhofbuffet Zürich
Preis: Ein Wochenende in Interlaken
- ### Hotelfachassistentinnen
1. Lawan Senakham, Hotel Sonnenberg Zürich
Preis: Städteflug nach London für 2 Pers.
 2. Rütimann Manuela, Hotel Schweizerhof Zürich
Preis: Städtebahnfahrt nach Brüssel
 3. Hess Sara, Hotel Waldhaus Dolder, Zürich
Preis: Ein Wochenende in Lausanne
- (Foto: Karin Kofler) KK

BAZAR

Aus Spitalwäscherei günstig abzugeben
Lingerie-Maschinen
1 Wasch-Schleudermaschine Gleis, 14 kg
1 Waschmaschine Ferrum, 12 kg
1 Extraktor
1 Tumbler
1 Mänge, Gleis, Breite 220 cm
1 Holzwäscheboxen
Demontage ca. anfangs Mai 1995.
Auskünfte erteilt Frau M. Hilfiker, Riggisberg, Tel. 031 808 71 71
74901/380164

Hoffungslose Aussenstände? Ausgeklagte Forderungen?
Wir kaufen zu fairen Preisen:
Karl-Heinz Meder, Via S. Balestra 6
6600 Locarno
74638/983650

Zu verkaufen: Gläser Zwiebel «Burgund», Grössen 0, 1 und 3, Fr. 1,20 pro Stück. Glocken für Platten, oval, div. Grössen in Chromstahl.
Fam. Christen, Hotel Streiff, 7050 Arosa, Telefon 081 31 11 17
74929/1651

Günstig zu verkaufen wegen Nichtgebrauchs:
Weinkühlschrank
Fabrikat: Liebherr
Modell: WTS 3200
Eiswürfelmaschine
Fabrikat: Küleg
Modell: N 20

Zu verkaufen in bestem Zustand
Orient-Teppich Sarouh
2,75 x 3,75 m, Fr. 9000.-
Geeignet für Restaurant, Empfangshalle.
Telefon 037 31 21 20, abends
74898/102954

Bankettsystem (zu Juno Combi-Steamer)
Fabrikat: Hugentobler
Modell: HG 2000
Druck-Steamer
Fabrikat: Thermo
Modell: Vario-Steamer
Gemüsewaschmaschine
Fabrikat: Meiko
Modell: GK 60

1 Registrierkasse
(Sortec HS 1008) inkl. Bon-Drucker (Küchenverbund) und Guestcheck
1 Bürgi-Grill
mit Salamander
Hotel Basilea, 5022 Rombach, Telefon 064 37 36 36
74899/301396

Rahmautomat
Fabrikat: Kunz
Modell: Compact 220 V
Salamander
Fabrikat: Bartscher
Modell: 512
Friteuse
Fabrikat: Fri-Fri
Modell: E 20
Sämtliche Apparate sind neuwertig!
Melden unter Tel. 031 981 36 34 (Frau Walt)
P 74939/44300

Wir verbessern...
...Lebensqualität...
Für Sie, für Ihre Mitarbeiter, für Ihre Kunden seit 25 Jahren in der Schweiz.
...Betriebshygiene...
Schadlingsbekämpfung, Präventivschutz, Desinfektion, Holzschutz, Fassadenschutz gegen Tauben.
...Ihr Image!
Beratungen und Dienstleistungen mit dichtem Servicenez.
Wir erfüllen die höchsten Qualitätsansprüche partnerschaftlich, umweltgerecht nach neuestem Wissensstand der Technik.
Ihr zuverlässiger Partner in der Nähe... weltweit.
01-750 25 50 / 062-61 44 01
022-755 49 55

Beschriftungen
Selbstklebende Buchstaben
* Folien, wetterfest, * 5222 Gränzchen für innen + aussen, * 255/24 31 26/2 * 90/64 11 30 78
Ottlik

Reinigungsprobleme?
sorma teigt professionelle Lösungen für innen und aussen.
Verkauf von...
Reinigungsautomaten
Saub- und Wasser-sauger
Einschleibermaschinen
Petersacksauger
Behrungsgeräte
Reinigungsgeräte
Reinigungsprodukte
Spezialmaschinen für Ek-Bereich
4710 BALSTHAL
TEL. 062 71 11 66
FAX. 062 71 45 70

WERBUNG MACHT AUS OBST COMPUTER.
minigolf plant und baut
BESAG
6130 Willisau Tälbach 4
Tel. 045/81 08 08
Ausführung mit ortsansässigen Kräften.
Alle Systeme (unverbindliche Beratung)

100% WIR
Teigwaren aus Italien
10 kg Spaghetti Fr. 30.-
10 kg Penne Fr. 30.-
BA gilt als Bestellung
REDOTEC AG
Postfach 1946, 8048 Zürich
Tel. 01 4314219
Fax 01 4314266
74744/389664

CSI Zürich 23. bis 26. März

Catering als Imageträger und Zusatzgeschäft

Catering als neuzeitliche Marktgestalt birgt für den Hotelier willkommene Profilierungschancen, ist aber mit Aufwänden verbunden, die ein langfristiges Engagement voraussetzen. Das «Hilton» in Zürich konzentriert sich bewusst auf ein paar auserwählte Anlässe pro Jahr. Favorit ist dabei der CSI, der vergangene Woche in Zürich über die Bühne ging.

KARIN KOFLER

Was einst noch von Altmeister Max Kehl mitgestaltet wurde, ist heute fest in den Händen des Hotel Hilton in Zürich: Die Verpflegung der insgesamt 4500 VIP-Gäste am prestigereichen Pferdesportanlass CSI im Zürcher Hallenstadion. Dass das «Hilton» nun schon zum achten Mal für das CSI-Catering verantwortlich ist, dürfte andere Flughafenhotels wie etwa Mövenpick oder Swissôtel im stillen ein wenig ärgern. Lässt man das Catering einmal beiseite, offenbart sich ein Umfeld, das langfristig noch ganz andere Auswirkungen auf den Geschäftsgang eines Business-Hotels haben kann.

Hohe Erwartungshaltung

Kein Grossanlass ohne Sponsoring: Der Schweizerische Bankverein als Hauptsponsor, die Rentenanstalt, Mercedes-Benz und Forbo International sowie rund 20 weitere als Co-Sponsoren benützen das CSI zur «Pflege» ihrer besten Kunden. Die allerwichtigsten unter ihnen werden zum viergängigen Menu ins VIP-Zelt geladen, die anderen kommen auf den Logenplätzen in den Genuss von warmen und kalten Häppchen. Bei soviel Kundennähe steht einiges auf dem Spiel, auch für den F&B-Manager im Hilton.



Die Abwaschstation ist von eminenter Wichtigkeit für ein gutes Catering. Fehlt es am speditiven Arbeiten, kommt es zum Chaos. Fotos: Karin Kofler

Jens Christian Bungardt. Den Sponsoren ist das CSI einiges wert – rund 400 000 Franken setzt das «Hilton» in den vier Tagen um – aber dafür erwarten sie qualitative und kreative Höchstleistung. Wird sie nicht erbracht, steht das Hilton nicht nur als Caterer in Frage, sondern auch als Anbieter im Bankett- und Seminarbusiness.

Hotel ausgebucht

Es ist kein Zufall, dass alle vier Sponsoren gleichzeitig Bankett- respektive Seminarkunden im Hilton sind. Die CSI-Gäste selber verkörpern wiederum eine potentielle Hotelklientel. Die Synergien spielen – auch im Logement. Von Donnerstag bis Sonntag sind die Betten im Hilton zu 100 Prozent belegt mit Organistoren, CSI-Gästen, Reitern und Pferdepfleger. Das bedingt erhöhte Dienstleistungsbereitschaft: Die Restaurations-

betriebe sind während des CSI bis 02.00 Uhr geöffnet, und die Frühstückszeiten werden – dem Tagesablauf der Reiter entsprechend – ebenfalls verlängert.

Lieferanten als Sponsoren

Der veränderte Betriebsablauf geht nicht spurlos am Dienstplan der Mitarbeiter und Mitarbeiteinnen vorüber. Wenn die Reiter später als ins Hotel zurückkehren, sollte hinter der Bar keine müde, ausgelaugte Servicefachangestellte stehen. Für Bungardt ist deshalb klar, dass am Abend ausgeruhte Leute zum Einsatz kommen. Die – und 80 Angestellten, die im Hallenstadion wirken, sind hingegen bis zu 16 Stunden auf den Beinen. Und trotzdem lassen sich sogar ehemalige Mitarbeiter immer wieder für den Anlass einspannen. De Spannung darüber, ob alles reibungslos verläuft, hat durchaus ihren Reiz. «En total schönes Gefühl»

stelle sich, so Bungardt, am Sonntag ein, wenn alles ohne grosse Pannen abgelaufen ist.

Catering ist immer mit Risiko verbunden – aber mit kalkuliertem. Ein Blick auf den «Actionplan» des «Hilton» zeigt, was damit gemeint ist: Das interne Hilfsmittel listet in 81 Punkten auf, wer, wann, was zu tun hat, vom Anschlussplan für Gas, Wasser, Strom über die Servicelinien bis hin zur Anlieferungskontrolle. Ganz zu schweigen von der Material- und Apparatebeschaffung, die bei den Dimensionen eines CSI nicht nur intern erfolgen kann. Aus Kostengründen ist das «Hilton» in diesem Bereich selber auf Sponsoring seitens der Lieferanten angewiesen: Einige Maschinen werden gratis zur Verfügung gestellt, andere müssen gemietet werden.

Technik unabdingbar

Technisches Prunkstück in der Satellitenküche im Hallenstadion ist das Bankettsystem der Firma Menu System, mit dem das «Hilton» vergangenes Jahr erstmals – erfolgreich – gearbeitet hat. 52 angerichtete Teller können damit in nur sechs Minuten regeneriert werden; bei drei Apparaten sind also in einer Handlung bereits 40 Prozent der Gäste bedient. Um Nervosität bei einer technischen Panne zu vermeiden, begleitet René Widmer, Kundenberater von Menu System, die Hilton-Crew durch den CSI. Für Bungardt ist die Durchführung des Grossanlasses ohne das effiziente Bankettsystem heute genauso undenkbar wie der Verzicht auf die drei Micros-Kassen, die im Hallenstadion installiert sind. Was nicht heisst, dass für einen plötzlichen Stromausfall nicht mit den guten alten Bonnbüchern vorgesorgt werden muss. Das Inkasso ist für das Serviceteam relativ einfach. Im VIP-Zelt gehen sowohl das Menu wie auch sämtliche Extras der Gäste auf Sponsoren-Rechnung. Jeder Sponsor hat seinen eigenen Getränke-Frigo, der nach dem Prinzip Anfangsminus Endbestand kontrolliert wird. Auf den Logenplätzen variieren die Preise zwischen 35 Franken (nur Food) und 65 Franken für die Kleinigkeiten zum Essen, eine halbe Flasche Champagner und ein Mineral. Nachts um zwei Uhr wird schliesslich Inventar respektive die Abrechnung gemacht, die anderntags mit den Sponsoren durchgecheckt und ebenfalls im Hotel selber verbucht wird.



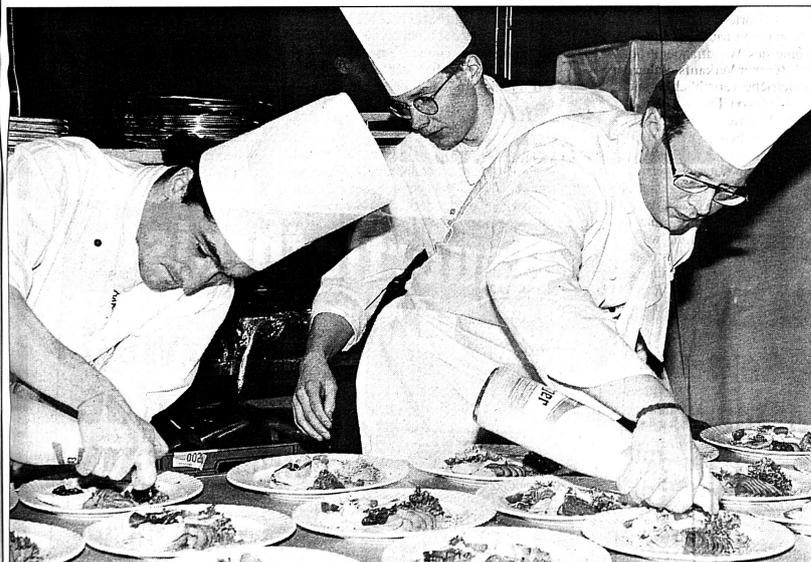
Der CSI lief dieses Jahr unter dem Motto «Great Britain». Das Outfit der Service-Crew war entsprechend.



Ist die Oxtail clair auch einwandfrei? Jens Bungardt will's wissen.



Der Anlass fordert von den Kellnern volle Konzentration und Einsatzbereitschaft bis spät in die Nacht.



Die Satelliten-Küche als ungewohnte Umgebung: Wenn der Service ins Rollen kommt, müssen die Köche Hand in Hand arbeiten.

| Catering-Zahlen | |
|--|-----------------|
| Total zu verpflegende Gäste | 4500 |
| davon Menus | 2000 |
| Zwischenverpflegung in den Logen | 2500 |
| Mitarbeiter am CSI | 80 |
| Total involvierte Mitarbeiter: (inkl. 16 Hotelfachschüler) | 150 |
| Umsatz (inkl. Logement) | ca. 400 000 Fr. |
| Food-Dimensionen, z. B. | |
| Langusten aus Kuba | 40 kg |
| Kalbssteaks | 70 kg |
| Porto-Trüffelsauce | 55 lt |
| Canapés | 6000 Stk. |
| Friandises | 80 kg |

Nestlé-Seminar

Gentechnologie etabliert sich in der Forschung

Die Lebensmittelforschung des Nestlé-Konzerns soll transparenter werden. Anlässlich eines Seminars in Bern präsentierte das Unternehmen die neusten Technologien im Bereich der Produktforschung. In Zukunft setzt Nestlé auf Gentechnologie und will der Qualitätsprüfung und Sicherheit mehr Beachtung schenken.

STEPHAN WEHRLE

«Ein Lebensmittel wird nur gekauft, wenn es auch geschmacklich überzeugt». Niemand weiss dies besser als

die Forscher des weltweit grössten Lebensmittelproduzenten Nestlé mit rund 57 Milliarden Franken Jahresumsatz. Peter Leathwood, Leiter der Abteilung Lebensmitteltechnologie im Hauptquartier des Nahrungsmittelgiganten, brachte es auf den Punkt: Jede neue Technologie muss die sensorischen Eigenschaften eines Lebensmittels aus der Sicht des Konsumenten verbessern. Im Rahmen eines in Bern durchgeführten Presse-Seminars stellte das multinationale Unternehmen ihre jüngsten Technologien im Bereich der Lebensmittelforschung vor.

Menschlicher Faktor bedeutend

Trotz Einsatz von modernsten Hilfsmitteln in der Forschung betont man bei Nestlé, dass dem menschlichen Faktor in

der sensorischen Beurteilung von Neuentwicklungen grösste Beachtung geschenkt werde. Nach Angaben von Leathwood wird bei jeder Produktneueinheit eine Versuchsgruppe von 6 bis 18 Personen gebildet, umeinebestmögliche Zuverlässigkeit erreichen zu können. Der Grund für die grosse Anzahl an Testpersonen liege darin, dass beispielsweise eine von zehn Personen Schwierigkeiten habe, einen Malzgeschmack zu erkennen, während eine andere empfindlich auf einen salzigen Geschmack reagiere. Zudem könne sich die Geschmacksempfindlichkeit auch aufgrund von Gewöhnung oder Müdigkeit verändern. Neben der sensorischen Beurteilung von Neuentwicklungen oder Optimierungen setzt man bei Nestlé seit einigen Jahren auf

Hochdrucktechnologie, mit welcher eine Art Kaltpasteurisierung erreicht werden kann. Der Vorteil dieser Behandlung: Die Lebensmittel sind länger haltbar, ohne dass eine bedeutende Geschmacksverminderung hingenommen werden muss. Insbesondere im Umgang mit frischen Früchten konnten laut Peter Leathwood erstaunliche Ergebnisse erzielt werden, bei Fischprodukten hingegen scheiterte die Hochdrucktechnologie.

Gentech-Hefe von Leisi

Als weiteren Erfolg der Nestlé-Forschung wird in Fachkreisen die Backhefe für gekühlten Teig bezeichnet. So sei es der Abteilung Biowissenschaften gelungen, einen Hefeteig zu entwickeln, der während einigen Wochen gekühlt ge-

lagert werden kann, ohne den typischen Brotgeruch und das Aroma zu verflüchtigen. Dies sei nicht selbstverständlich, da bis jetzt gekühlter Teig mit Konservierungsmitteln angereichert werden musste. Mit ihrer Innovation setzt man im Hause ganz auf die umstrittene Gentechnologie. Eine auf Hefe-Entwicklung spezialisierte Forschungsgruppe ging daran, geneveränderte Backhefe-Stämme neu zu selektionieren, woraus eine neue Hefe-Varietät entstand. Der im vergangenen Jahr lancierte Pizzateig der zur Nestlé-Gruppe gehörenden Firma Leisi ist eines der ersten Produkte der neuen Gen-Hefe. Weitere gekühlte Teigprodukte sollen in Kürze auf verschiedenen europäischen Märkten eingeführt werden.

Zum halben Preis

die billigste Waldbeeren-Konfitüre in der Schweiz!

100'000 Gläser

Zuegg Waldbeeren-Konfitüre

45 % Fruchtanteil

400 g



Probierpreis!

1.25

statt 2.55

Bis 5 Gläser pro Kunde



Neu und
Exklusiv bei
DENNER!

der billigste gefriergetrocknete Kaffee in der Schweiz!

Neu und
Exklusiv bei
DENNER!



Probierpreis!

2.45

statt 4.95

Bis 5 Gläser pro Kunde

100'000 Gläser

Maxwell Kaffee

gefriergetrocknet

100 g Glas

Jetzt zugreifen!

**Champagner
Colligny brut**

7.5 dl

1 Flasche 18.45
ab 2 Flaschen

15.95
pro Flasche



**Sekt aus
Moldawien**

rot
7.5 dl

1 Flasche 14.50
ab 2 Flaschen

12.50
pro Flasche



Dauertiefpreis!

Neu und
Exklusiv bei
DENNER!



**Maxwell
Kaffee**
gefriergetrocknet

200 g Glas

Dauertiefpreis!

9.40

Die Artikel sind auch bei den selbständigen DENNER Satelliten Detaillisten erhältlich!
Gültig ab: Fr-13/31.3.1995

Wir sind immer billig!

DENNER
SUPERDISCOUNT

Öko-Bettwäsche

Umweltfreundlicher Bettinhalt

Die Nachfrage für Bettwäsche, die aus umweltverträglichen Materialien hergestellt und nach ökologischen Kriterien verarbeitet wird, nimmt bei den Privathaushalten ständig zu. Die Hotellerie steht diesen Produkten noch etwas skeptisch gegenüber.

DOROTHEA RICHNER

Ökologische Bettwäsche ist – anders als oft angenommen – nicht weniger farbenfroh und nicht sehr viel kostspieliger als konventionell hergestellte Bettwäsche. Wer sich für Öko-Bettwäsche entscheidet, muss seine Nächte nicht in fadenbeige- und olivgrünen Laken mit langweili-

Bio-Anbau im Kommen

Die Baumwollproduktion betrug nach Angaben des WWF 1992 weltweit 20 Millionen Tonnen auf einer Anbaufläche von 34 Millionen Hektaren. Zur Gewinnung und Verarbeitung der Baumwolle werden auch heute noch sehr viele chemische Stoffe verwendet, die die Umwelt belasten. Nach Aussage von *Christine Bärlocher*, Projektleiterin Textil-Ökologie beim WWF Schweiz, ist der Anteil biologischer Produzenten zwar noch gering, doch nimmt er ständig zu. Da 170 Millionen Menschen in den sogenannten Entwicklungsländern von der Baumwollproduktion abhängig sind, ist die Umstellung von konventionellem auf biologischen Anbau schwierig. Dies vor allem, weil während der Umstellungsphase die Sicherung der Existenzgrundlage für die Farmer nicht gewährleistet ist. Trotzdem gibt es unter anderem in Indien, Ägypten und den USA Projekte mit biologischem Baumwollanbau. Nur bei Wäsche mit dem Vermerk «aus kontrolliert biologischem Anbau» ist gewährleistet, dass die Baumwolle aus biologischem Anbau stammt. Vor allem folgende zwei Hersteller führen in der Schweiz dieses Gütezeichen: *Boller, Winkler AG, Turbenthal*, Telefon 052 45 15 21 und die *Weber Textilwerke AG, Aarburg*, Telefon 062 41 32 22. DR

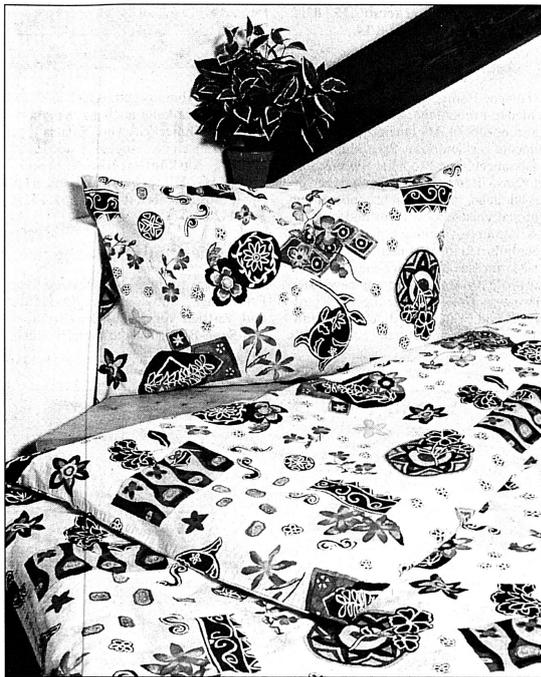
gen Dessins verbringen. Nach Aussage von *Christian Brunner*, Marketingleiter der *Weber Textilwerke AG* in Aarburg sind auch auf umweltfreundlicher Basis ausser den Farben Minth und Türkis fast alle Farbtöne mischbar. Es ist zwar möglich, dass bei ökologischen Färbprozessen Dunkelblau nicht ganz so dunkel und Rot nicht ganz so leuchtend wird wie bei konventionellen Farbmischungen. Doch ist die Farbpalette viel weniger eingeschränkt als gemeinhin angenommen. Nach Aussage von *Christine Bärlocher*, Projektleiterin Textil-Ökologie beim WWF Schweiz, ist das Farbverhalten von ökologischen Farben nicht anders als bei konventionellen Farben. Zudem sind die Farben den gleichen Wasch- und Lichtechtheits-Tests unterworfen. So kann auch mehrmaliges Waschen den ökologischen Farben nichts anhaben. Allerdings kann es vorkommen, dass die Farbe des Kissens nicht haargenau mit derjenigen der Bettdecke übereinstimmt. Die Farben der konventionellen Farbindustrie sind insofern problematisch als sie Schwermetalle enthalten, die beim Färbeprozess in die Gewässer gelangen und den Boden belasten.

Qualitativ gleichwertig

Noch ist die Ware von Importeuren billiger Bettwäsche aus Entwicklungsländern viel kostengünstiger als ökologische Bettwäsche. Verglichen mit einheimischen Produkten ist ökologische Wäsche rund 15 Prozent teurer. Dieser Preisunterschied ist denn auch nach *Andreas Schindler*, Verkaufsleiter der *Leinenweberei Bern*, der Grund für das geringe Interesse der Hotellerie für ökologisch hergestellte Bettwäsche. Doch ist seiner Meinung nach ein Preisvergleich schwierig, da sich der Qualitätsbegriff von einer bestimmten Güteklasse an schlecht definieren lässt: Ob Öko-Laken oder Satin-Leintuch, in beiden schläft es sich genauso gut. Bestimmung für den Schlafgenuss ist dann letztlich nur noch die Vorstellung oder die Ideologie, die der Schläfer mit dem jeweiligen Produkt verbindet.

Positive Echos in Hotellerie

Gute Erfahrungen mit Öko-Bettwäsche haben *Dorothe Danuser* und *Fritz Riessen* gemacht, Betriebsleiter des *Hotels Ueli* in Vuorz/Walzensburg. Zur Reinigung müssen sie die Wäsche allerdings extern geben, da sie gebügelt werden muss, um



Auch Öko-Wäsche kann sich durch Kontrastreichtum und intensive Farbigkeit auszeichnen. Foto: Weber Textilwerke AG

optisch attraktiv zu wirken. Die Zentralwäscherei *lhnz*, die für die Reinigung verantwortlich ist, verwendet konventionelle Waschnittel, was die Qualität der Wäsche nicht beeinträchtigt. Ökologisch hergestellte Wäsche muss also nicht schonend gewaschen werden. Um auf das Bügeln verzichten zu können, wählte das *Hotel Casa Selva* in Trin Digg in der Nähe von Flims eine spezielle Webart. Die sogenannte *Seersucker-Webart* ergibt einstarke Textil-Struktur, die das Bügeln überflüssig macht. Nach Aussage der *Pächterin Marlies Odermatt* wird dadurch der Arbeitsaufwand geringer. Die Reaktionen der Gäste sind ihrer Meinung nach auffallend positiv.

Der höhere Preis der Öko-Wäsche erklärt sich auch aus dem Mehraufwand, den die Kontrolle mit sich bringt. Der sogenannte *Öko-Tex Standard 100*, ein von unabhängigen Textilprüfinstituten in verschiedenen Ländern Europas vergebenes Label, setzt bestimmte Grenzwerte für Faktoren wie pH-Wert, Schwermetall- und Formaldehyd-Gehalt sowie Pestizidrückstände fest. Die entsprechenden Faktoren werden bei den Textilien gemessen und ausgewertet. Da die Prüfung das Endprodukt untersucht, macht es allerdings keine Angaben bezüglich Herstellung. Die Form des Anbaus der Baumwolle wird somit nicht berücksichtigt.

Atlantis Sheraton Hotel

Küche mit neuem Gesicht

Der Umbau der Küche im Atlantis Sheraton Hotel in Zürich ist abgeschlossen. Der Küchenbereich wurde vollständig mit neuer Technologie ausgestattet. Der Umbau der Küche bildet den ersten Teil einer grösseren Hotelrenovation.

DOROTHEA RICHNER

Der Küchenumbau im Atlantis Sheraton Hotel in Zürich ist der erste Teil einer Investition von 25 Millionen Franken. Der Gesamtumbau umfasst die vollständige Umgestaltung des Küchenbereichs sowie den Neubau eines Bankettsaales mit 280 Plätzen. Das Umbauprojekt soll im Sommer 1996 abgeschlossen sein. Die Grundfläche der Küche wurde beibehalten, die Technologie jedoch dem neuesten Stand angepasst. Ebenfalls verbessert wurde der logische Ablauf der Produktionskette: Bei der räumlichen Installation der einzelnen Geräte und Apparaturen wurde der Struktur des Produktionsablaufes vermehrt Rechnung getragen.

Altes durch Neues ersetzt

23jährig waren die Apparaturen, womit Küchenchef *Felix Steinmann* und seine Brigade bisher gearbeitet haben. Die neue Technologie ist insbesondere auf die Qualitätssteigerung und -sicherung ausgerichtet. Diesem Zweck dient insbesondere ein neuer Niedertemperatur-ofen, der es erlaubt, die Gartemperatur von 200 auf 80 Grad zu senken. Die Qualität der Speisen kann dadurch erhöht werden. Der traditionelle Herd sowie die herkömmlichen Kochkessel wurden durch Induktionsherd und Elektro-Geräte ersetzt. Als neue Produktionshilfsmittel wurden zudem ein Fester-Schockkühler sowie ein Hobart-Bankettsystem installiert. Das Kernstück der Küche ist eine neue Lachsräucherei. Der Rauchvorgang erfolgt durch Kaltrauch, der durch die zwei speziellen amerikanischen Hölzer *Hikoi* und *Meskuvito* erzeugt wird. Das Gerät erlaubt – je nach Geschmacksrichtung – eine Variation der Rauchintensität. Nach Aussage von *Felix Steinmann* soll diese in der Hotellerie kaum anzutreffende Einrichtung dem Lachs einen hausgemachten Geschmack verleihen.

Walliser Weine

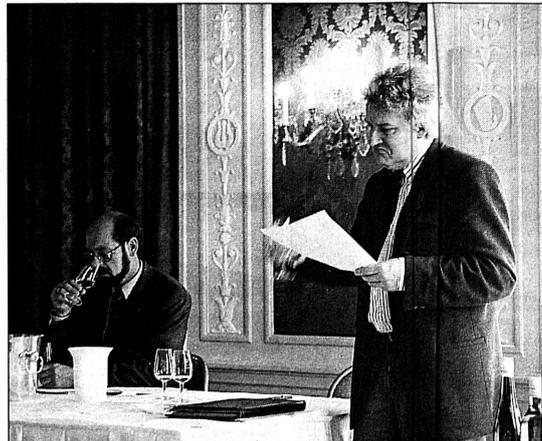
Niedrigste Ernte seit 15 Jahren

Die Walliser Weinproduzenten haben im vergangenen Jahr lediglich 41,4 Millionen Liter Wein gekeltert, was der niedrigsten Ernte seit rund 15 Jahren entspricht. Der Grund dafür waren die heftigen Regenschauer im Frühherbst, welche die Hoffnungen nach einem vielversprechenden Frühling zunichte machten.

STEPHAN WEHRLE

Wie bereits im letzten Jahr überstieg der Anteil der roten Weine mit 50,7 Prozent oder 20 976 030 Litern die Produktion von Weissweinen knapp (49,3%). Als markantester Trend kann die steigende Bedeutung der Walliser Spezialitäten wie Muscat, Arvine, Amigne, Humagne blanche oder Ermitage bezeichnet werden. Nach wie vor werden jedoch im Wallis über 80 Prozent der Weissweine aus Chasselas-Reben produziert, im Waadtland sind es gar über 90 Prozent. Für die Zukunft geben sich die Walliser optimistisch: Der Erfolg der mehr-

jährigen Anstrengungen zeige sich in aller Deutlichkeit, meinte *Fernand Schalbetter*, Direktor der Werbeestelle für Walliser Landwirtschaftsprodukte (OPAV) anlässlich der Präsentation der 94er Weine. So sei der Marktanteil der Walliser Produkte nach dem Absacken Anfang der 80er Jahre wieder stark angestiegen und heute sei bereits wieder ein Nachfrageüberschuss feststellbar. Noch vor knapp 10 Jahren war die Walliser Weinwirtschaft von Produktionsüberschüssen und Qualitätseinbussen geprägt.



Skeptisch, kritisch und in Erwartung der Erleuchtung: *Fernand Schalbetter* (links) und *Weinjournalist Andreas Keller*. Foto: *Stephan Wehrle*

Trotz äusserst schlechten Witterungsbedingungen im Herbst des vergangenen Jahres ist es den Weinproduzenten im Rhodaner gelungen, die Qualität ihrer 94er Erzeugnisse knapp auf dem Niveau des Vorjahres zu halten. Während die roten Hauptrebsorten *Gamy* und *Pinot Noir* und die weissen *Johannisbergreben* die gleichen Oechslegrade wie 1993 erreichten, verzeichnete das Aushängeschild *Fendant* mit 74 Grad einen leicht tieferen Reifegrad als ein Jahr zuvor. Die Gesamternte des 94er Weins betrug knapp über 41 Millionen Liter oder rund 7 Millionen Liter als im Vorjahr, was der niedrigsten Erntemenge im Wallis seit 1980 entspricht. Noch im Spätsommer 1994 standen die Zeichen der bevorstehenden Ernte auf Rekord: Der grösste Weinkanton meldete den heissesten August seit 240 Jahren und gleichzeitig eine tiefe Niederschlagsmenge.

Mehr Rotwein produziert

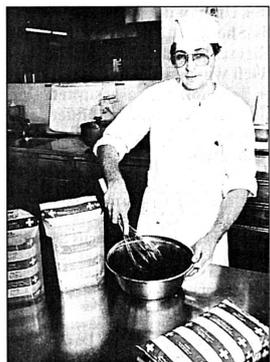
Die zahlreichen Regenschauer im September, die die Winzer zu einer raschen Lese zwangen, machten den Produzenten einen Strich durch die Rechnung.

KULINARIUM

| | | |
|-----------------|---------------------------|---|
| 27.02. – 31.03. | Bündner Spezialitäten | Hotel Hilton, Zürich-Flughafen |
| 01.03. – 31.03. | Schottische Wochen | Central Plaza Hotel, Zürich |
| 11.03. – 31.03. | Siisswasserfische | Seehotel Schweizerhaus, Romanshorn |
| 07.03. – 01.04. | Australien | Aaraerhof, Aarau |
| 03.03. – 02.04. | Viva Mexico | Römerturm, Filzbach/Kerenzerberg |
| 15.03. – 02.04. | Spanien Food Festival | Hotel International, Basel |
| 17.03. – 07.04. | Spez. aus der Marche | Palace Hotel, Luzern |
| 01.03. – 09.04. | Basta Pasta | Restaurant Sonnetal, Dübendorf |
| 17.03. – 09.04. | Delikates aus Sardinien | Ochsen, Zug |
| 08.03. – 12.04. | Fisch Spezialitäten | Hotel Waldhaus Dolder, Zürich |
| 04.04. – 13.04. | Lamm-Spezialitäten | Restaurant Sonne, Schwarzenburg |
| 24.03. – 14.04. | Elsässer Spezialitäten | Post, Löwen, Rössli, Linde, Steinhäusen |
| 17.03. – 16.04. | La cuisine bretonne | Au Parc Hotel, Fribourg |
| 24.03. – 16.04. | Fruits de mer | Le Vieux Manoir au Lac, Murten |
| 31.03. – 17.04. | Singapore Food Festival | Restaurant Innere Enge, Bern |
| 01.04. – 17.04. | Frühlingshafte Capriolen | Hotel Sternen, Muri |
| 21.03. – 21.04. | Frühlingswochen | Hotel Seerose, Meisterschwanden |
| 27.02. – 22.04. | Curry-Spez. aus Sri Lanka | Hotel Nova-Park, Zürich |
| 01.04. – 22.04. | Variationen von Fischen | Hotel Sântis, Unterwasser |
| 03.04. – 23.04. | Spargeln | Aaraerhof, Aarau |
| 01.03. – 29.04. | Burgunder-Spezialitäten | Gasthof zum Löwen, Obfelden |
| 01.04. – 30.04. | Frische Spargeln | Seehotel Schweizerhaus, Romanshorn |
| 04.04. – 30.04. | Chinawochen | Seehotel Waldstätterhof, Brunnen |
| 15.03. – 06.05. | Spargel Wochen | Bahnhof Restaurants, Basel |
| 19.04. – 06.05. | Piemont Food Festival | Hotel International, Basel |
| 21.04. – 07.05. | Thai Food Promotion | Victoria-Jungfrau, Interlaken |
| 08.05. – 09.05. | Cérémonie des fromages | Ochsen, Zug |
| 25.04. – 20.05. | Thailand | Aaraerhof, Aarau |
| 21.04. – 27.05. | Spargel | Restaurant Sonne, Schwarzenburg |
| 01.05. – 28.05. | Erdbeer-Karte | Aaraerhof, Aarau |
| 12.05. – 28.05. | Dansk Smørrebrød Festival | Hotel International, Basel |
| 23.05. – 05.06. | Vollwert und Vegetarisch | Aaraerhof, Aarau |
| 16.05. – 07.06. | Indisches Gourmet-Buffer | Bahnhofbuffet, Zürich HB |
| 11.06. – 16.06. | Zirkus Dr. Eisenbarth | Gwatt-Zentrum, Gwatt |
| 07.06. – 07.07. | Leichte Sommergerichte | Aaraerhof, Aarau |
| 10.07. – 13.08. | Grill, Salate, Rosé Wein | Aaraerhof, Aarau |
| 05.07. – 26.08. | 10 Jahre Smörgåsbord | Bahnhofbuffet, Zürich HB |
| 15.08. – 26.08. | Beflügelte Gerichte | Aaraerhof, Aarau |
| 29.08. – 23.09. | Tessin | Aaraerhof, Aarau |
| 26.09. – 21.10. | Indonesische Reistafel | Bahnhofbuffet, Zürich HB |
| 26.09. – 28.10. | Wild | Aaraerhof, Aarau |

Pasteurisierte Eimasse

Im gewerblichen Bereich wird heute – nebst Eipulver – fast ausschliesslich mit pasteurisierter Eimasse gearbeitet. Dies, um für den Menschen gefährliche Keime



fernzuhalten. Stamme diese Eimasse bisher aus Importeuren aus Käfighaltung, bietet jetzt ein schweizerischer Grosshändler erstmals solche aus tieregerechter Schweizer Bodenhaltung an. Die Firma Lüchinger+Schmid bietet die pasteurisierte Eimasse im 2-Liter-Beutel an.
Weitere Auskünfte: Lüchinger+Schmid AG, Steinackerstr. 35, 8302 Kloten, Telefon 01 814 08 14.

Asiatische Basissaucen

Asiatische Bereicherung unter den Convenience-Produkten: Die Firma Risi Nahrungsmittel AG lanciert zwei trendgerechte ausländische Spezialitäten als Basissaucen. Die Produkte Sweet&Sour und Nasi-Bami Goreng ermöglichen eine einfache, zeitsparende Zubereitung nationaltypischer Gerichte und sind im 1-Kilogramm-Gebinde erhältlich. Ebenfalls neu im Sortiment ist die Kräuter-Marinassa, eine reichhaltige Würzmarinade als Ergänzung zur bewährten Marinassa. Den Anforderungen des Grillierens und Bratens wird durch den Einsatz eines hochwertigen Erdnuss-Öls



speziell Rechnung getragen. Die Kräuter-Marinassa kann auch als Würzpaste zum Abschmecken von Salatsaucen, Kräutersaucen etc. eingesetzt werden.
Weitere Auskünfte: Risi Nahrungsmittel AG, Hinterherstrasse 26, 6312 Steinhausen, Telefon 042 41 17 77, Fax 042 42 07 07.

Hygiene mit Sano-Block

Die Sanosil Trading Ltd. befasst sich mit Forschung, Entwicklung, Produktion und Vertrieb von Desinfektionsmitteln. Mit Sano-Block hat die Firma vollstän-

che Tabletten auf den Markt gebracht, die dank dem ausgewogenen Verhältnis von biochemischen Bestandteilen geruchs- und umweltgerechtere, problemlose und unweitgerechtere funktionierende Pissoirs gewährleisten. Sano-Block verhindert die Bildung von Kalkablagerungen, emulgiert und dispergiert die Urin-Bestandteile und verhindert Verstopfungen in Pissoirs. Zudem enthält Sano-Block kein Dichlorbenzol. Die Tabletten können auf Kundenwunsch in jeder Form und Grösse hergestellt werden, das Normgewicht beträgt 20 Gramm.

Weitere Auskünfte: Sanosil Trading Ltd., General-Wille-Strasse 201, 8706 Feldmeilen, Telefon 01 923 43 53, Fax 01 923 43 40.

Sauberkeit auf der Toilette

Hakle bringt ein neues Sortiment an Feucht-Toilettenpapieren auf den Markt. Es umfasst fünf Produkte für unterschiedliche Hygienebedürfnisse und garantiert so eine individuelle, auf einzelne Hauttypen abgestimmte Pflege. Die neuen Feuchttücher sind dermatologisch ge-

testet, ph-neutral und frei von Alkohol und Farbstoffen, was sie besonders hautfreundlich macht. «Classic Clean» reinigt besonders gründlich dank den Neutral-Tensiden. «Fresh Ocean» spendet Feuchtigkeit durch Cosmea «Hydro-Fluid». «Camille Mild» beruhigt und desinfiziert durch natürliche Extrakte von Kamillen. «Sensitive Balance» schon sensible Haut durch schützende Lipide und «Derma Cure» pflegt gereizte Haut durch Kräuterextrakte und Hautvitamine.

Weitere Auskünfte: Hakle AG, Frau Luzia Züger, Vogtwis, 8864 Reichenburg, Telefon 055 67 21 21, Fax 055 67 18 65.



Wählen Sie Ihre Gäste...

...durch Behaglichkeit und Komfort in Ihren Gästezimmern. Man wird es Ihnen mit Treue lohnen. Und dies zahlt sich aus. diga ist Ihr Möbelfachpartner mit 6 Ausstellungen in der Schweiz.



digA
ENGROSMÖBELZENTREN



8954 Gällgenen/SZ 4614 Hägendorf/Olten 8532 Rickenbach/Wil 6032 Emmen/Luzern 1701 Fribourg/Nord 8600 Dübendorf/Zürich
Tel. 055/66 11 11 Tel. 092/46 26 41 Tel. 079/23 64 77 Tel. 041/55 10 80 Tel. 037/26 80 80 Tel. 01/822 22 26

BON 89/AR0
ersenden an
diga, Info-Service, 8854 Gällgenen
Schicken Sie mir bitte gratis
 den 16seit. Gästezimmer-Prospekt
 84seit. Gastromöbel-Katalog
 den 32seitigen Bettenprospekt
Name _____
Strasse _____
CH-2001 _____

Verrechnung über den Fachhandel

Zwei interessante
und wertvolle
Abwechslungen
für Ihre Gäste!

NEU
TriColoRice®
Uncle Ben's®
Langkorn-, roter Camargue- und Wildreis

18 Min.
5kg/100 Port.

NEU
BiColoRice®
Uncle Ben's®
Langkorn- und roter Camarguerreis

18 Min.
5kg/100 Port.

TriColoRice und BiColoRice von Uncle Ben's sind zwei ausgesuchte, neue Kompositionen aus erstklassigem Reis, mit denen Sie Ihre Gäste noch besser verwöhnen können.
Beide Mischungen sind schnell zubereitet und erlauben Ihnen noch mehr Abwechslung in Ihrem Menüplan. Der Camargue- bzw. Wildreis ist auf die Kochzeit des Langkornreises abgestimmt. Uncle Ben's TriColoRice und BiColoRice passen hervorragend zu Fleisch-, Geflügel- und Fischgerichten und sind in nur 18 Minuten servierbereit. Sie eignen sich auch bestens zur Zubereitung im Steamer und Mikrowellengerät.
Ein weiterer Vorteil ist, dass Uncle Ben's TriColoRice und BiColoRice portionenweise der Packung entnommen werden können, da die erstklassigen Mischungen in Ihrer Zusammensetzung konstant bleiben.
Uncle Ben's TriColoRice und BiColoRice gelingen immer, setzen Ihren kreativen Ideen keine Grenzen und bieten Ihren Gästen eine interessante und wertvolle Abwechslung.
Uncle Ben's
von konstanter, hochwertiger Qualität

Wenn Sie hoch hinaus wollen, lesen Sie die htr

Für den Profi

Neu
freshstar® Gastronomie
FRISCHHALTEFOLIE
alustar® Gastronomie
Aluminiumfolie
alustar® Gastronomie
Folien d'aluminium
alustar
Ihr Grossist hat's

Schultes-Kassensysteme für den harten Einsatz
Von einfachen Kassen bis zum raffinierten System – wir decken jedes Bedürfnis ab. Mit leistungsfähiger Serviceorganisation und Stützpunkt in Ihrer Nähe. Übrigens: A-Masch-Darstellungen sind vorprogrammiert.
sortecSYSTEME
Generalvertretung Schweiz:
SORTEC AG, Ziegelackerstr. 9A
3027 Bern, Tel. 031 992 60 66

BEX 95

2. Internationale Biermesse 8. bis 12. April 1995 Kongresshaus Zürich

Fachmesse: 10. und 11. April '95



HOWEG

PLANTEURS REUNIS
Le monde des Bières
FOOD

Castellani 1993, Chianti DOCG 75 cl **3.95***
Petali Ippo Roma, «La bella Napoli» 3 l 12 **2.89***
Ananas 10 Scheiben 10 Stk **0.99***
Tomato-Ketchup «Armour» Fl 1 **0.98***
Clapham Universal, Howeg Champion 1 l **3.88***

Spargel-Strangen 1/1 Ds **3.75***
Rohschinken ohne Schwarte kg **31.50***
Weismehl Bäckerei Qualität 1a kg **1.85***
Weismehl Gastro kg **1.74***

Kaffeebohnen 200 Becher Ct **13.95***
Sasso Olivetti 100 cl Ds **9.95***

Vorzugsbutter Bächer 10 g Ct **15.95***
Vorzugsbutter Würfel 10 g Ct **16.50***
Sensibutter 1 kg kg **12.60***

Hälbrahm 25% UHT l **7.95***
Saucehälbrahm 25% UHT l **8.95***

Knoorr Fleischsuppe special Gastronomie kg **16.50***
Knoorr Sauce Demi Glace kg **13.75***

Helix Tomato Ketchup 970 g Fl **2.40***
Helix Tomato Ketchup 342 g Fl **1.50***
Tabasco Pepper 58 g Fl **2.50***

Helix Tomato Ketchup 970 g Fl **2.40***
Helix Tomato Ketchup 342 g Fl **1.50***
Tabasco Pepper 58 g Fl **2.50***

Chianti Classico 91 Riserva la Madonna DOCG 50 cl 6.90 **5.95***
Chianti Classico 90/91 Riserva la Madonna DOCG 75 cl 11.40 **9.95***

Chianti Classico 91 Riserva la Madonna DOCG 50 cl 6.90 **5.95***
Chianti Classico 90/91 Riserva la Madonna DOCG 75 cl 11.40 **9.95***

Jetzt anfordern: **GUIDE Howeg/Planteurs** mit Aktualitäten für den preiswerten Einkauf.

☎ **041 34 99 40**



Gordon's Gin London Dry 40% 70 cl **Aktuell**

NON FOOD

TELA Servietten Guestline Brunch 1/8-Faltung, 2-lagig, weiss, 33x33 cm Ct **29.90***

1/8-Faltung, 2-lagig, blau, 33x33 cm Ct **44.90***

1/8-Faltung, 2-lagig, rot, 33x33 cm Ct **44.90***

Briketts Sa **16.30***

Branssprit, Fl. à 1 l (DK 5) l **2.15***

Hochkühle Sa **10.60***

Super Hot

Brasero Ice Tea 100 cl Pa **0.59***
Brasero Ice Tea Instant 90 g St **0.59***
Brasero Ice Tea Instant 900 g Pa **5.25***

Angebote gültig bis 30. April 1995 exkl. 2.0% + 6.5% MWST

HOWEG
PLANTEURS REUNIS
Le monde des Bières
Bestellservice:
Telefon 041 34 99 40
Fax 041 33 21 22

CAVE

Kernobstbranntwein 40% 100 cl **Aktuell**

Kirsch Baselliefer 40% 100 cl **Aktuell**

Apfelbranntwein 40% 100 cl **Aktuell**

Brasero Orangensaft 100 cl **0.88***
Brasero Orangensaft 25 cl **0.39***

Saluti dall'Italia!

Wein des Monats

Chianti Classico 91 Riserva la Madonna DOCG 50 cl 6.90 **5.95***
Chianti Classico 90/91 Riserva la Madonna DOCG 75 cl 11.40 **9.95***

Chianti Classico 91 Riserva la Madonna DOCG 50 cl 6.90 **5.95***
Chianti Classico 90/91 Riserva la Madonna DOCG 75 cl 11.40 **9.95***

Chianti Classico 91 Riserva la Madonna DOCG 50 cl 6.90 **5.95***
Chianti Classico 90/91 Riserva la Madonna DOCG 75 cl 11.40 **9.95***

Chianti Classico 91 Riserva la Madonna DOCG 50 cl 6.90 **5.95***
Chianti Classico 90/91 Riserva la Madonna DOCG 75 cl 11.40 **9.95***

Chianti Classico 91 Riserva la Madonna DOCG 50 cl 6.90 **5.95***
Chianti Classico 90/91 Riserva la Madonna DOCG 75 cl 11.40 **9.95***

Chianti Classico 91 Riserva la Madonna DOCG 50 cl 6.90 **5.95***
Chianti Classico 90/91 Riserva la Madonna DOCG 75 cl 11.40 **9.95***

Chianti Classico 91 Riserva la Madonna DOCG 50 cl 6.90 **5.95***
Chianti Classico 90/91 Riserva la Madonna DOCG 75 cl 11.40 **9.95***

Chianti Classico 91 Riserva la Madonna DOCG 50 cl 6.90 **5.95***
Chianti Classico 90/91 Riserva la Madonna DOCG 75 cl 11.40 **9.95***

Qualitativ vorzügliche Weine, dazu ein Kundenservice, der sich wirklich kann - und das nicht



Grossenbacher

sehen lassen erst seit heute!

Grossenbacher & Cie AG, Weinkellereien, 4900 Langenthal

Tel. 063 - 22 19 52, Fax 22 49 35

HOTEL PROBLEM-LÖSUNGEN

Praxisorientiert unterstützen wir Sie bei Betriebsanalyse und beim Marketingkonzept. Oder Sie binden uns mit einem Managementvertrag für die Führung Ihres Betriebes - ausser Sie möchten an uns vermieten.

Wir, die «Montelago Hotels», sind eine dynamische Hotelbetriebs-Gesellschaft, die in der Hotellerie neue Wege geht. Mit Gespür für die Besonderheiten des Objektes werden geeignete Marktsegmente geöffnet und das Marketing entsprechend ausgerichtet.

HOTELPROBLEME?

KEIN PROBLEM! RUFEN SIE UNS AN.

Wir freuen uns über ein Gespräch.

MONTELAGO HOTELS

MONTELAGO HOTELS
K. Künzli • A. Hüslar

Promenade 136 • 7260 Davos Dorf • Telefon 081 46 50 77 • Telefax 081 46 53 68

GARTENTISCHE + STÜHLE



Möblierung für aussen und innen. Unser Angebot wird auch Sie überraschen. SIT MÖBEL AG, Feldmatt, 5723 Rüfenthal, Tel. 064 46 01 26, Fax 064 46 01 27

SIT MÖBEL AG

Vielseitiger Handwerksbetrieb erledigt für Sie verschiedene **Maler-, Gips- und Bodenlegerarbeiten** zuverlässig und preiswert. (WIR nach Vereinbarung)
☎ 031 781 08 52 oder ☎ 033 37 02 24, Fax 031 781 31 67

FERTIGBADEZIMMER

für den nachträglichen Einbau



Komplett mit Dusche, Lavabo und WC

VENUS - seit 30 Jahren Ihr Badezimmer-Spezialist

Weil das Bad eben doch wichtig ist. Die bereits tausendfach bewährten VENUS-Fertigbadezimmer sind Einzelanfertigungen und passen sich den gegebenen Raumverhältnissen optimal an. VENUS-Nasszellen eignen sich für den Einbau in Hotel- und Gästezimmer, als auch für Chalets, Bauernhäuser, Estrich, Keller usw. VENUS-Fertigbadezimmer gibt es in verschiedenen Variationen. Weitere Highlights aus unserem Programm: Sitzduschen, Duschtrennungen, komplette Duschkabinen in verschiedenen Ausführungen. Dank Eigenfabrikation sind wir flexibel und können auch Sonderwünsche erfüllen. Gerne senden wir Ihnen unsere ausführliche Dokumentation.

Besuchen Sie uns an der AMA Aarau, Halle 1, Stand 170 und an der OFFA St. Gallen, Halle 3.0, Stand 30.38

VENUS Bad- & Duschanlagen AG
Landenbergstrasse 17, 8037 Zürich
Tel. 01 / 272 05 22, FAX 01 / 272 45 10



BON für eine ausführliche Dokumentation.

HR 4

Name: _____ Adresse: _____

PLZ/Ort: _____ Tel.: _____

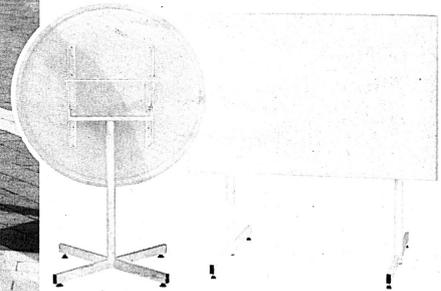


F A U T E U I L
M A D R A S

CHOISISSEZ L'ACCUEIL CONFORT

La ligne MADRAS de GROSFILLEX CONTRACT se décline en 2 coloris, blanc ou vert bronze, avec dossier canné décor, assise profonde et accoudoirs ergonomiques.

Une collection complète de tables rabattables, plateaux stratifiés moulés, pieds métal zingués ou thermolaqués :
- 4 coloris : blanc, marbre, travertin ou vert alaska,
- multidimensions : 70 cm à 165 cm, rondes, carrées, rectangulaires ou ovales.



N O S R E V E N D E U R S

BÄTTIG AG : Tel : 072/65 16 46 - Fax : 072/65 10 06 • BEARD SA : Tel : 021/964 31 11 - Tel : 01/483 03 03 - Fax : 021/964 35 85 - Fax : 01/481 61 02 • CASH HOTEL SERVICE : Tel : 037/46 54 55 - Fax : 037/46 38 15 • DECARTE MEUBLES : Tel : 026/44 35 44 - Fax : 026/44 35 50 • EISEN & KOHLEN : Tel : 036/22 33 12 - Fax : 036/23 23 12 • EQUIP MOBILIA AG : Tel : 01/720 12 12 - Fax : 01/720 50 25 • GROGG METALLBAU AG : Tel : 063/22 15 71 - Fax : 063/23 24 80 • HEIM H.&J. SA : Tel : 093/67 62 01 - Fax : 093/67 62 08 • RODECOR : Tel : 061/78 48 66 • SCHAFFNER : Tel : 021/807 32 93 - Fax : 021/807 35 49 • VICTOR MEYER : Tel : 01/272 04 54 - Fax : 01/271 13 94 • VON MOOS SPORT & HOBBY : Tel : 041/22 13 15 - Fax : 041/22 06 17

Grosfillex

CONTRACT

GROSFILLEX Suisse S.A.
Tel : (022) 776 44 11 - (01) 342 33 60
Fax : (022) 776 39 51 - (01) 342 20 12

Papier pâtisserie pour le professionnel



Backstar
disponible chez votre grossiste

*Délai pour les annonces
à l'occasion des fêtes
de Pâques*

**Marché de l'emploi:
jeudi 13 avril 1995, 13 heures**

**Annonces commerciales:
mercredi 12 avril 1995, 12 heures**

**Dernier délai pour confirmer ou corriger des annonces
du marché de l'emploi: jeudi 13 avril 1995, 17 heures**



Vente aux enchères d'un complexe hôtelier et immobilier

L'Office des poursuites de la Sarine à Fribourg, vendra aux enchères publiques le vendredi 5 mai 1995 à 10 heures, dans sa salle des ventes, rue Joseph-Piller 13 à Fribourg, les immeubles suivants:

Commune de Fribourg:

Art. 16484 rue de Morat no 1: **Hôtel de la Rose**
Hôtel de 40 chambres pour 75 lits, une suite, un restaurant et un dancing-bar.
Les locaux sont appropriés pour les réceptions privées, banquets et réunions d'affaires, jusqu'à 25 personnes.

Art. 16487 rue Pierre Aebly no 4: **Restaurant-pizzeria**
bar «Taverne espagnole», 14 studios, 2 appartements.
Ce complexe est situé au cœur de la vieille ville, près de la cathédrale St-Nicolas, à Estimation de l'Office fr. 7 000 000.-.

L'adjudication sera prononcée en bloc au plus offrant et dernier enchérisseur contre paiement comptant ou dépôt de sûretés jugées suffisantes. Les enchérisseurs devront se munir d'une pièce d'identité. L'Office rappelle les dispositions de la loi fédérale du 16.12.1993 sur l'acquisition d'immeubles par des personnes à l'étranger.
L'extrait de cadastre, l'état des charges et les conditions de vente sont déposés à l'Office. Visite des locaux le 28 avril 1995 à 14 heures ou sur rendez-vous.

Office des poursuites de la Sarine
R. Mauron, préposé
P 74905/44300

A Neuchâtel - 5 minutes de la gare
A vendre ou à louer

Restaurant

pour raison d'âge et après plus de 27 ans d'exploitation avec cachet et bonne renommée.
160 places réparties en diverses salles, terrasse avec vue sur le lac et les alpes, parking privé.
Plans d'agrandissement et de transformation à disposition.

Affaire pour couple de professionnel.
Faire offre sous chiffre 74897 à l'hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

74897/2644



**Délai pour
placer vos
annonces
commerciales:
jeudi
17 heures**

Centre de séminaires et de loisirs
(clientèle de toute la Suisse)

à louer

Café Restaurant

avec terrasse (+ ev. 11 chambres d.)

Renseignements: CTS Consulting SA
1565 Vallon (M. Thierstein)
Tél. 037 67 25 00, Fax 037 67 24 04

74886/26368

Fiduciaire FSCRH

pour la restauration et l'hôtellerie

En ville de Neuchâtel

A remettre

CABARET

- établissement de 1er ordre
- emplacement central et approprié
- places de parc publiques à proximité
- chiffre d'affaires attractif
- excellente rentabilité
- bail longue durée

Conditions de vente justifiées

R. Susset vous renseignera en toute discrétion au ☎ 021 729 97 15

Département romand de conseils
Fiduciaire FSCRH, Pully

P 7414/44300

SAVOIE
Entre Grenoble - Chambéry - Albertville

**Arvillard
Hotel Bar Restaurant
Lic. IV 2****
Logis de France

2 grosses saisons et ouvert à l'année.
Très bonne rentabilité.
Murs et fond: 100 000 Francs suisses
Fonds seul: 100 000 Francs suisses
Possibilité extension ou reconversion
pour appartements, ou centre de vacances ou autres...

Offres sous chiffre 74937 à l'hôtel revue,
case postale, 3001 Berne.

74937/383691

A vendre
chalet-hôtel-pension
Verbier

10 studios de 2 à 4 lits + locaux communs.
Rentabilité + 8% brut.
Téléphone 021 616 55 65.

P 74417/44300

Suisse romande, à vendre

Hôtels
diverses grandeurs.

Zbinden & Buhler
1094 Paudex/Lausanne
Téléphone 021 791 65 11

P 7414/44300

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Swiss Travel Mart

TVA et offices du tourisme: bonne surprise

Bonne surprise pour les milieux touristiques: le Conseil fédéral est prêt à accepter le postulat déposé le 16 décembre dernier par le conseiller national grison Dumeni Columberg pour demander que les offices du tourisme soient exonérés de la TVA, pour autant qu'ils offrent des prestations gratuites dans l'intérêt des touristes ou des entreprises touristiques. Dans une récente déclaration, le Conseil fédéral vient en effet de se déclarer prêt à soumettre cette demande pour qu'elle soit étudiée dans le cadre des travaux préliminaires déjà en cours en vue d'élaborer la loi fédérale sur la TVA. Dans l'intervalle, et jusqu'à ce qu'une décision officielle soit prise, les offices du tourisme pourraient refuser d'établir les décomptes TVA.

Page 1

Travail de nuit: l'hôtellerie grimace

Le Conseil national vient d'adopter la révision de la loi sur le travail. Si le Conseil des Etats entérine cette décision, les employeurs devront compenser le travail de nuit et du dimanche par des congés ou de l'argent. La proposition du Conseil fédéral ne satisfait pas les milieux de l'hôtellerie et de la restauration, qui rappellent que le travail de nuit fait partie des conditions-cadres de la profession et qu'il est déjà réglé dans la CCNT. Si la révision est adoptée, elle entraînera une hausse supplémentaire du prix des prestations. Un hôtelier bernois a déjà réagi: le bar, qu'il exploite et qui est fréquenté par les parlementaires, ferme désormais à 23 h!

Page 9

Des hôtels flottants pour concurrencer l'hôtellerie

Plusieurs grandes villes européennes situées le long d'un fleuve ou à l'embouchure d'un estuaire, en Allemagne notamment, ont trouvé une manière originale de résoudre les problèmes d'hébergement qu'elles rencontrent régulièrement lorsqu'elles accueillent d'importants séminaires: les bateaux-hôtels. Stationnées à quai, ces péniches d'un genre particulier constituent une alternative intéressante à l'hébergement traditionnel. Cette nouvelle forme d'hébergement fait d'ailleurs de plus en plus concurrence à l'hôtellerie classique. Plusieurs entreprises de voyages ont senti le vent tourner et se sont rapidement spécialisées sur ce créneau.

Page 10

Un vent de renouveau souffle sur le F&B

C'est à Arosa que s'est déroulée, vendredi dernier, l'assemblée générale de l'Association professionnelle des responsables hôteliers du Food & Beverage dont notre hebdomadaire est l'organe de presse officiel. A cette occasion, Adrian Stalder, le président de cette association, n'a pas manqué de souligner qu'un vent de renouveau soufflait actuellement sur la profession. Celle-ci, considérée jusqu'ici comme étant une de celles les plus ancrées aux traditions, a en effet subi ces dernières années l'influence de responsables Food & Beverage jeunes et créatifs.

Page 15

Neuchâtel: le buffet de la gare à la sauce mexicaine

Après avoir succombé au charme des restaurants italiens et chinois, la Suisse va-t-elle également plébisciter la cuisine mexicaine dans un proche avenir? Thomas Graf, un Suisse qui a vécu pendant près de vingt ans en Arizona et qui y a exploité de nombreux restaurants mexicains, en est convaincu. Il commercialise d'ailleurs un concept qui permet de transformer, à des conditions très avantageuses, n'importe quel établissement en un restaurant «Fiesta-Mexicana». Dernier exemple en date de transformation réussie: le buffet de Neuchâtel qui, d'établissement de passage anonyme, s'est métamorphosé en un local convivial avec force sombreros et autres sauces mexicaines.

Page 16

Bâle, capitale du tourisme suisse

Du 2 au 4 avril, Bâle sera la capitale du tourisme suisse à l'occasion du Swiss Travel Mart. Plus de 300 représentants d'agences de voyages, provenant de 40 pays et accompagnés d'une quarantaine de journalistes spécialisés, viendront se documenter sur l'offre helvétique présentée par 430 organismes, offices du tourisme, compagnies de transport, organisateurs de voyages et chaînes hôtelières.

JEAN-PAUL FÄHNDRICH

Comme de coutume, le Swiss Travel Mart (STM) est orchestré par l'Office national suisse du tourisme en très étroite collaboration cette année avec l'Office du tourisme de Bâle. L'organisation bénéficie du concours de divers milieux officiels et touristiques bâlois, ainsi que de Swissair/Crossair, des CFF, des PTT, de l'Union suisse des transports publics (UTP), de la Société suisse des hôteliers (SSH) et de la Fédération suisse du tourisme (FST) notamment.

Après Interlaken (1981), Lugano (1983), Lausanne (1985), Lucerne (1987), Berne (1989), Montreux (1991) et Davos il y a deux ans, le STM célèbre cette année sa huitième édition. L'événement est majeur pour le tourisme de notre pays. Il représente en effet la plus importante bourse du tourisme réceptif. Tous les prestataires helvétiques (offices régionaux et locaux du tourisme, groupements hôteliers, entreprises de transport, agences de voyages réceptives, etc.) ainsi que toutes les régions, sans exception, seront largement représentés.

Triés sur le volet, environ 350 voyageagistes et agents de voyages d'une quarantaine de pays (tous des acheteurs potentiels) ont été invités et feront le déplacement

L'hôtel revue se met en quatre

L'hôtel revue fait un effort tout particulier cette année pour offrir à ses lecteurs et aux participants présents au Swiss Travel Mart une couverture optimale de l'événement. A l'intérieur de la présente édition, nos lecteurs découvriront tout d'abord un numéro «Spécial STM». Ce supplément a partiellement été rédigé en anglais pour faciliter la lecture aux très nombreux visiteurs étrangers. La rédaction assurera en outre une présence renforcée durant les trois jours du salon. Une édition spéciale et quotidienne d'une dizaine de pages sera en effet produite sur place et distribuée chaque matin aux participants et aux visiteurs du salon.

JPF

Hôtellerie vaudoise

Plusieurs projets hôteliers bloqués

Sur la Riviera, entre Montreux et Vevey, plusieurs projets hôteliers de première importance se trouvent bloqués depuis des mois, voire des années, soit victimes de querelles politiques soit dans l'attente d'investisseurs à même de remplacer des promoteurs défaillants.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Le cas du secteur de Belmont à Montreux est paradoxal: personne ne conteste la nécessité de doter la station de nouveaux hôtels trois étoiles mais les élus montreuviens font la fine bouche lorsqu'il s'agit de concrétiser cette option. Ainsi, le plan de quartier permettant d'assurer une telle affectation n'a pas passé la rampe du Conseil communal la semaine dernière qu'à l'issue d'un vigoureux combat mené par un certain nombre d'élus conscients des enjeux du tourisme sur la Riviera. Même le syndic *Fredy Alt* a dû rappeler que Montreux a besoin de



Trois jours durant, Bâle sera la capitale du tourisme helvétique. Pour les visiteurs étrangers, l'aéroport EuroAirport Bâle-Mulhouse facilitera notablement l'accès au STM.

Photo: Claude Giger

pour se familiariser avec l'offre touristique suisse d'une part et établir des contacts commerciaux d'autre part. L'objectif principal et prioritaire du Swiss Travel Mart est clair: conclure, dans la mesure du possible, des contrats pour les prochaines saisons.

Le STM s'ouvrira officiellement par la «Journée suisse», le dimanche 2 avril, au centre des congrès de la Foire de Bâle. Réservée à tous les prestataires du tourisme helvétique, cette journée est surtout l'occasion de resserrer les liens ou de coordonner certains projets touristiques et autres opérations commerciales. Les agents de voyages, les responsables de points de vente d'entreprises de transport, les autocaristes ainsi que tous les spécialistes du tourisme d'affaires et organisateurs de séminaires, de congrès ou d'excursions trouveront en outre l'occasion d'échanger leurs expériences ou de rencontrer les représentants de l'ONST basé à l'étranger.

«Post-convention-tour»

Le STM accueillera également une soixantaine de journalistes suisses et étrangers, spécialisés dans le tourisme pour la plupart. Une rencontre de presse est organisée à leur intention le lundi matin 3 avril. *Marco Hartmann*, le nouveau directeur de l'ONST, exposera les principaux arguments de l'offre touristique suisse ainsi que les points forts du programme «SummerLive». Pour un certain nombre de visiteurs et de journalistes étrangers, le STM ne s'arrêtera pas là. Il se poursuivra en effet au gré de voyages d'étude qui

pourront être composés «à la carte», en fonction des intérêts de chacun, dans

les différentes régions touristiques du pays. Voir aussi à la page 3

Quelques nouveautés pour l'été

Les Romands profiteront du STM pour présenter plusieurs nouveautés. Passage en revue non exhaustif:

Gêneve: Cinquantenaire des Nations Unies: plusieurs manifestations agendées durant l'année pour commémorer l'événement / A l'intention des visiteurs qui séjournent de deux nuits dans un hôtel: carnet de coupons d'une valeur équivalente à 100 S, etc.

Fribourg: Tours de ville en «Petit Train» (1er avril-29 octobre)

Région du Léman: Six représentations de l'opéra de Verdi «Aïda» dans les arènes romaines d'Avenches (du 30 juin au 9 juillet) / Plusieurs festivals de musique: Festival de Jazz de Montreux, Paléo Festival à Nyon, «Leysin Alpes Festival» en plein air (dès 1996) / Festival du rire à Montreux et Morges, Festival du film de comédie à Vevey, Festival du Film Alpin aux Diablerets / Croisières brunch sur le Lac Léman; croisières italiennes et antillaises avec menus et animations musicales; croisières spéciales de Noël et de St-Sylvestre, etc.

Lausanne: Culture: hommage à Andy Warhol (Musée olympique et Fondation de l'Ermitage); Biennale internationale de Lausanne (17 juin-3 septembre) / Sports: Marathon de Lausanne, Athlétissima, Championnats du

monde de badminton (17-28 mai), Championnat d'Europe des sourds, etc.

Montreux-Vevey: «Train du vignoble»: découverte du vignoble vaudois (inauguration en septembre 1995) / Nouveaux circuits de randonnées pédestres: «Chemins des Narcisses», «Haute Route de la Riviera», «Chemin Panoramique», «Chemin Fleuri», etc.

Yverdon-les-Bains: Excursions sur le nouveau bateau-mouche, l'«Y-Mouche» (mai-octobre) / Centre de loisirs, de congrès et de spectacle «La Marive», etc.

Leysin: Exposition de photographies géantes «L'eau et la montagne» à proximité du restaurant panoramique tournant «Kukloss» / Randonnées à dos de mulets, etc.

Château d'Œx: Championnats du monde de VTT (septembre 1997): piste de descente équipée d'un chronométrage permanent.

Les Diablerets: arrangement forfaitaire estival «tennis» d'une semaine (demi-pension, chambre double), etc.

Villars: Championnats suisses internationaux individuels d'échecs (10-22 juillet 1995), etc.

Verbier: Verbier Festival & Academy / Patrouille des Rochers (course pédestre Arolla-Verbier) le 1er août 1995 / Balades accompagnées, etc.

JPF

Lausanne

L'Office du tourisme lance «Point sur le B»

L'Office du tourisme et des congrès de Lausanne (OTCL), qui emploie une trentaine de collaborateurs, vient de sortir le premier exemplaire d'un nouveau bulletin d'information intitulé «Point sur le B» (l comme information touristique...). Tiré à 50 000 exemplaires, «Point sur le B» est une revue trimestrielle, imprimée sur du papier recyclé et financée par la publicité. Son objectif est simple: jouer le rôle de trait d'union entre le tourisme à Lausanne (qui représente soit dit en passant plus de 750 000 nuitées et qui rapporte quelque 900 millions de francs) et les partenaires locaux, les autorités ainsi que tous les autres secteurs économiques impliqués de près ou de loin dans la promotion touristique de la ville et de la région.

Ce nouveau support de communication, qui devrait également contribuer à resserrer les liens entre les milieux touristiques et la population locale, coïncide avec les nombreux changements intervenus depuis janvier 1995 à la tête de l'Office des congrès et du tourisme, ainsi qu'avec l'arrivée à la direction de *Claude Petitpierre*.

JPF

Lavey-les-Bains

Le Grand Hôtel sera privatisé

Annoncé par le conseiller d'Etat vaudois Claude Ruey en personne, le renouveau du complexe de l'Établissement thermal de Lavey-les-Bains (VD) comprend plusieurs points forts: la construction d'une nouvelle clinique, une extension des missions de soins grâce à la collaboration avec le Centre hospitalier universitaire vaudois (CHUV), mais aussi la privatisation du Grand Hôtel, un établissement au bénéfice d'une excellente réputation. Ce dernier point ne devrait pas poser de problème politique majeur: en 1992 déjà, la commission des finances du Grand Conseil avait suggéré une telle option face à l'excédent des charges croissant de l'Établissement thermal de Lavey-les-Bains. Les choses iront sans doute rapidement de l'avant, l'objectif étant de concrétiser la privatisation au printemps 1996 déjà. JCK

Lausanne

Le printemps au buffet de la gare

Pour fêter le printemps, le nouveau ténancier du Buffet de la Gare de Lausanne, Reto de Mercurio, avait convié quelques centaines d'invités à la fameuse «Salle des Cantons», rénovée. Arrivé le 1er juillet 1994 au pied levé, il a été confirmé par les CFF à la fin de l'année. Le nouveau patron, qui veut faire de ce lieu «porte d'entrée et de sortie de Lausanne» un espace de convivialité, en a profité pour présenter sa (jeune) équipe, Paul Naef, sous-directeur, Alexandre Lecourrier, responsable des satellites et Aloïs Mayr, chef de cuisine en tête. Dès avril, le Buffet et ses salles pouvant accueillir jusqu'à 400 personnes seront équipés en «visioconférence» et reliés à l'autoroute de l'information «Internet». Enfin, d'ici deux ans, la brasserie, soit le Buffet 2e classe, devrait à son tour connaître un lifting. PT

Montreux

Les cafetiers à l'aide de l'OCTM

Dans le cadre de ses mesures de restructuration, l'Office des congrès et du tourisme de Montreux (OCTM) a entrepris une vaste campagne en vue de trouver de nouveaux partenaires financiers. Parmi ceux-ci, les cafetiers qui, jusqu'à présent, avaient un peu de peine à sortir leur porte-monnaie et à suivre l'exemple plus généreux de leurs collègues hôteliers. Le fait est là: les cafetiers de la section de Montreux, Villeneuve et environs ne versaient jusqu'alors que 5000 francs par année, cotisation qui n'avait de surcroît pas été honorée en 1993. Désormais, cela changera: le principe d'une contribution volontaire a été voté lors de la dernière assemblée générale de la section. Chaque membre devra ainsi s'acquitter d'un montant de 100 à 8000 francs, la clé de répartition individuelle se fondant sur des critères tels que la grandeur de l'établissement, sa proximité avec le centre des congrès, son attractivité touristique. L'OCTM espère de cette nouvelle dynamique une rentrée supplémentaire annuelle de l'ordre de 100 000 francs. JCK

Publications

Nouveau guide des hôtels vaudois

Agéable, pratique et coloré, le Guide des hôtels vaudois 1995 vient de sortir de presse. Calqué sur celui de la SSH, cet ouvrage est édité par l'Association cantonale vaudoise des hôteliers (ACVH), en collaboration avec l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV). Il contient notamment les coordonnées, une brève description et souvent la photo couleur de chacun des 220 établissements, hôtels et restaurants membres de l'ACVH. En outre, un plan présente les quatre régions vaudoises de la Région du Léman: les lacs, les Alpes, la campagne et le Jura. Tiré à 55 000 exemplaires, ce guide contient également les adresses des organismes professionnels et des représentations de l'ONST à l'étranger. JPF

ACVH, Av. d'Ouchy 60, case postale 164, 1006 Lausanne, Téléphone 021/617 72 56.

Promotion

Plébiscitées par une clientèle cosmopolite et riche, les ventes aux enchères font de Genève un haut-lieu touristique. Et qui plus est, les projecteurs braqués sur ce marché des bijoux les plus prestigieux du monde, contribuent à promouvoir la cité de Calvin et son hôtellerie.

COLETTE DE LUCIA

Une preuve s'il en fallait une: la vente des bijoux de la Duchesse de Windsor à l'Hôtel Beau-Rivage à Genève en 1987. La vente du siècle - dit-on - qui restera longtemps gravée dans les mémoires grâce à l'écho médiatique international dont elle bénéficia. Ces événements qui font les beaux jours des hôtels luxueux que sont le Richemond, le Beau-Rivage, l'Hôtel de la Paix et l'Hôtel des Bergues, constituent aussi une manne nourricière pour tous les commerçants de la rue du Rhône et alentours.

L'attrait fiscal

Que les acheteurs (40% de marchands joailliers et 60% de particuliers dont 21% viennent d'Asie, 35% d'Amérique du Nord, 38% d'Europe et le reste du monde) aient choisi Genève en faveur d'une tradition liée au prestige du lieu ou pour la beauté de sa rade, sans doute est-ce possible. «Mais l'attrait de Genève pour les ventes aux enchères vient surtout du fait que la Suisse ne grève d'aucune taxe l'importation et l'exportation des bijoux. L'ICHA, qui est devenue la TVA, est



Genève est une place attractive pour les ventes aux enchères.

Photo: Christie's

payé seulement par un acheteur domicilié en Suisse. Un acheteur domicilié à l'étranger, même dans la Communauté européenne, n'est redevable d'aucune taxe. «Les avantages fiscaux, l'infrastructure hôtelière, la position centrale de la Suisse dans le monde, et sa légendaire sécurité, sont les raisons pour lesquelles nous nous sommes établis en Suisse en 1968. Aucun autre pays d'Europe ou du monde, à part Hong

Kong, n'offre de tels avantages», indique le responsable de Christie's à Genève, François Curiel.

L'établissement idéal

Les hôteliers de luxe sont au premier rang de l'exercice de ce pouvoir d'attraction. Sollicités durant les mois de mai et de novembre où se déroulent les ventes aux enchères, ils semblent attentifs à tout ou presque. En tout cas, il n'y a pas lieu

pour eux d'améliorer leur capacité d'accueil. «L'éventail des hôtels genevois est suffisant pour absorber les visiteurs qui viennent du monde entier pendant ces ventes», estime François Curiel.

En revanche, notre interlocuteur est d'avis que ces hôtels n'offrent pas les locaux les mieux adaptés. «Si je devais imaginer l'établissement idéal, celui-ci disposerait d'une salle de vente modeste pouvant accueillir 50 à 300 personnes, suivant l'importance de la vente. Cette salle serait équipée d'un dispositif audiovisuel sophistiqué avec grand écran et «son naturel», d'un convertisseur en monnaies étrangères, ainsi que d'un système d'air conditionné moderne, afin que la vente puisse se dérouler dans les conditions les plus confortables possibles pour les acheteurs. Il me semble que cet investissement pourrait être facilement rentabilisé, puisque cette même salle pourrait servir pour d'autres fonctions, telles que conférences, réceptions et même représentations théâtrales». Enfin: «Quand le président de Christie's décida de venir s'implanter à Genève en 1967, se souvient encore François Curiel, le seul directeur qui ait compris et eu le courage d'accueillir dans son établissement une maison de vente aux enchères, fut Jean Armleder, le propriétaire du Richemond».

Avec la collaboration de la rédaction

Quatre hôtels déroulent le tapis rouge

A Genève, les ventes aux enchères reposent sur trois piliers: le Richemond pour Christie's, le Beau-Rivage pour Sotheby's ainsi que l'Hôtel des Bergues pour les ventes exceptionnelles (les bijoux des Thurn and Taxis par exemple). L'Hôtel de la Paix s'est, lui aussi, mis sur les rangs.

Ces ventes aux enchères permettent généralement aux hôtels organisateurs d'afficher complet. «Les amateurs d'objets d'art ne résident pas uniquement chez nous, mais aussi dans d'autres établissements du centre ville», souligne Philippe Bonnot, directeur de la restauration et responsable des ventes aux enchères à l'Hôtel des Bergues. Il s'agit d'une clientèle de passionnés, qui

viennent à l'avance pour étudier les pièces lors des expositions, mais qui ne sont pas forcément présents au moment des ventes. Les acquéreurs d'objets d'art rarissimes préfèrent souvent rester incognito et choisissent un mandataire avec lequel ils sont en contact téléphonique permanent.

Selon François Curiel, directeur de Christie's, aucun hôtel genevois ne dispose d'équipements vraiment performants pour répondre aux besoins actuels des ventes aux enchères.

Qu'en pensent les hôtels concernés? «Il nous faudrait abattre les murs pour faire de telles rénovations», s'exclame Roberto Casanova, directeur de l'Hôtel Richemond. «Or, nous

sommes dans un hôtel classé et ce ne sera pas possible. De toute façon, nous avons choisi de rénover d'autres parties de l'établissement».

Autre avis à l'Hôtel des Bergues: «Chaque fois que nous rénovons un salon, nous en profitons pour installer l'air conditionné», indique pour sa part Philippe Bonnot.

Depuis l'année dernière, l'Hôtel de la Paix s'est également mis sur les rangs. L'établissement a organisé les ventes de Philips Neals l'an passé et il compte bien récidiver. Dans cette perspective, il est en train de rénover ses salons, côté jardin. Il s'agit d'une salle modulable capable d'accueillir 80 à 100 personnes et équipée de vitres pare-balles. VT

France

A la découverte des saveurs du terroir

Lancé fin 1994 dans sa version 1995, l'«Agenda découverte des saveurs du terroir de France» offre aux petits producteurs de l'agro-alimentaire et aux restaurateurs du terroir un support publicitaire nouveau, original et peu coûteux. Fin 1995, une version «Tourisme» sera également lancée. Un exemple à suivre?

JEAN-PIERRE GROBART, PARIS

Michel Leforestier, directeur des éditions Pictofrance, cherchait un moyen de donner une pérennité à un bus mailing. En termes simples, le bus mailing est l'exécution en nombre d'une publicité accompagnée d'un coupon-réponse. Mais si l'offre est jugée inintéressante, la publicité est immédiatement jetée. Comment donc inciter le destinataire à la conserver? Réponse: en l'insérant dans un agenda, dont la durée de vie est d'un an. Deuxième question: quel thème porteur choisir pour séduire le public et les annonceurs? A la fois dans le vent, culturel, convivial, et donc porteur, le thème de la gastronomie a été retenu. Chaque semaine de l'«Agenda découverte» est conçue en deux parties. La page de gauche est consacrée aux jours actifs (lundi à vendredi) avec un planning traditionnel. La page de droite est pour sa

part largement consacrée à la détente et au week-end.

Trois espaces publicitaires

L'«Agenda découverte» propose trois types d'espaces publicitaires. D'une part, une «carte découverte», insérée entre les deux pages de la semaine, véritable bon de commande détachable présentant le produit, une photo couleurs et un petit texte d'information. L'insertion est relayée durant l'année par des questions quotidiennes et deux jeux-concours qui incitent à consulter de nouveau la carte. D'autre part, sur la page détente, deux rubriques bloc-note et événement. La première propose des interviews de restaurateurs, des présentations de livres ou de musées consacrés à la gastronomie, etc. La seconde est dédiée aux fêtes du terroir dans les régions françaises. Les tarifs publicitaires sont peu élevés. Dans l'agenda 1996, la carte-découverte sera vendue 12 000 FF (environ 3000 francs suisses), la rubrique bloc-note 2700 FF et la rubrique événement 1350 FF, pour un tirage de 30 000 exemplaires.

Quel impact publicitaire?

Grâce à ces insertions, les annonceurs pénètrent le monde de l'entreprise et principalement de l'encadrement. En effet, l'agenda 1995 a été vendu à 90% aux entreprises, qui l'utilisent comme cadeau de fin d'année pour leurs clients. Les 10% restant ont été commercialisés auprès des comités d'entreprises et des librairies. L'impact publicitaire et ses res-

tombées ne sont pas encore mesurables. Mais l'éditeur à calculé que chaque carte-découverte est vue environ 40 fois par an.

Bilan satisfaisant

L'Agenda 1995, commercialisé fin 1994, est un succès. Selon l'imprimeur, sur les 30 000 exemplaires imprimés, 28 000 ont été vendus. Côté publicité, on trouve, comme prévu, essentiellement des petites sociétés du terroir. Cette première édition n'a pas été rentabilisée, mais elle absorbe l'investissement de départ. L'objectif de l'éditeur est désormais de financer la fabrication par la vente des agendas et de réaliser sa marge avec la publicité. Ce montage permet de vendre l'agenda à son prix de revient et de conserver des tarifs publicitaires raisonnables, élément indispensable pour attirer les annonceurs du terroir. Face à ce succès, Pictofrance prépare la version 1996 de l'«Agenda découverte des saveurs du terroir de France», mais aussi la première édition de l'«Agenda découverte des richesses touristiques de France». D'autres thèmes sont également en projet pour les années à venir: l'art, le parfum, le jardinage, la bande dessinée, etc. En revanche, la diffusion à l'étranger des agendas n'est pas à l'ordre du jour. Il est toutefois aisé d'imaginer des versions régionales ou étrangères (en Suisse par exemple). Mais Pictofrance se contente pour l'instant d'étudier les demandes spontanées, déjà nombreuses.

Lausanne-Vidy

Meurtre et Mystère à «La Voile d'Or»

Pour fêter sa réouverture et l'arrivée du printemps par la même occasion, le restaurant «La Voile d'Or» à Lausanne-Vidy a eu une idée lumineuse: entre le 22 mars et le 8 avril, il organise en effet des «Diners-Spectacles» alliant théâtre et gastronomie. Il s'agit en réalité d'une pièce de théâtre jouée durant le repas par des comédiens professionnels et qui retrace une intrigue moyennâgeuse pleine de rebondissements. Les spectateurs sont invités à participer activement en racontant des anecdotes ou en découvrant le meurtrier de l'histoire par exemple. Original et interactif, ce spectacle est assuré par «Productions Episode», une troupe québécoise créée en 1987 et réputée dans son pays pour avoir présenté plus de 900 spectacles similaires. Très apprécié en Amérique du Nord, ce genre d'animations effectue une apparition encore timide sur le Vieux continent.

La représentation, qui dure environ 2h 30 reste toutefois un événement gastronomique. Au menu, des spécialités canadiennes, évidemment: magret de canard au sirop d'érable et spécialités telles que la cipaille, des mets de fruits de mer ou le crêton, cousin de nos rillettes. «Les clients qui viennent à La Voile d'Or sont avertis et participent au spectacle en toute connaissance de cause», explique Marie-Hélène de Werra, assistante marketing et vente. JPF

COUP DE FIL À...



Isabella Droz

Directrice de l'Association touristique d'Estavayer-le-Lac et sa région

Vous êtes sur le point de mettre sur pied ces jours-ci un concept de revalorisation des produits du terroir afin d'accroître l'identité touristique de votre région. Qu'est-ce qui vous a amené à entreprendre une telle démarche?

C'est avant tout la constatation que, contrairement à l'Italie, la France, l'Allemagne et l'Autriche, les spécialités gastronomiques et les produits régionaux sont insuffisamment mis en valeur en Suisse en général et dans la région d'Estavayer-le-Lac en particulier.

La Broye est pourtant une région naturelle très riche en ressources de la terre. Les fruits et légumes du terroir, de même que le jambon fumé, les saucisses, le vin de Cheyres, le poisson du lac et les produits laitiers ne sont malheureusement pas suffisamment proposés dans nos établissements.

Il est certes vrai qu'il y a une foule d'obstacles qui se dressent entre le producteur et le consommateur, nous avons cependant bon espoir que cela change à l'avenir. C'est d'ailleurs pour cette raison que nous avons décidé de mettre sur pied une quinzaine gastronomique avec des produits d'Estavayer-le-Lac et de sa région dans vingt restaurants de la Broye du 15 au 30 juin prochains.

Ce sera la première fois en Suisse qu'une telle opération promotionnelle sera menée simultanément dans vingt établissements. Afin d'encourager les agriculteurs à fournir leurs différents produits en quantité suffisante pour une opération de cette envergure, nous organiserons, à la fin de la quinzaine, un grand marché paysan où ils pourront écouler, le cas échéant, l'excédent de leur production.

Propos recueillis par Laurent Missbauer

Ecole suisse du tourisme

Loèche-les-Bains hors course

La station haut-valaisanne de Loèche-les-Bains voulait créer une école suisse du tourisme. Le Conseil d'Etat valaisan en a décidé autrement. Il accorde toute sa confiance à l'actuel établissement sierrois.

En début d'année, la proposition de Loèche-les-Bains avait eu l'effet d'une bombe dans les milieux touristiques valaisans. Les autorités de la station proposaient ni plus ni moins de construire une école suisse du tourisme sur leur territoire. Ils invoquaient deux raisons principales. Les problèmes financiers qui retardent la nouvelle école du tourisme à Sierre, ainsi que la disponibilité de locaux situés dans une ancienne école de la station, étaient à l'origine de ce projet. Un projet qui entrainait cependant en concurrence directe avec le futur établissement sierrois. Le Conseil d'Etat vient de trancher en faveur de Sierre. Soulagées, les autorités locales ne sont pourtant pas surprises par cette décision. Accepter la proposition haut-valaisanne aurait anéanti tous les efforts consentis par la commune sierroise depuis plusieurs années. La construction des futures écoles de tourisme et d'information est d'ores et déjà prévue sur la plaine Bellevue. Reste le problème du financement. Si le Grand Conseil vote le décret, les travaux pourraient débuter l'année prochaine, voire en 1998 selon l'état des finances cantonales. La commune de Sierre a déjà prévu un investissement d'environ cinq millions de francs pour 1996, soit une participation de 20%. Cet engagement formel pourrait même inciter plusieurs entreprises privées à avancer les fonds pour financer la réalisation du projet. Mais pour l'heure, cette perspective ne relève que de la supposition. Aux autorités, maintenant, de confirmer leur choix par du concret. AB

Lausanne, ville de musées

Tous derrière le Musée olympique

Le Musée olympique, inauguré le 23 juin 1993, vient d'entamer son deuxième tour de piste. D'emblée, parmi le peloton des musées lausannois, il fait la course en tête. «Capitale olympique» depuis un an, la ville en est toute raggaillardie. Encore faut-il que les autres suivent le rythme. Question d'entraînement...

PIERRE THOMAS

«La vitesse de croisière du Musée olympique devrait tourner autour de 200 000 visiteurs par an», assure le conservateur Jean-François Pahud. C'est deux fois plus que les premières estimations et c'est un objectif atteint après un an déjà: le compteur s'est arrêté à 206 000 visiteurs payants en juin 1994. Parmi eux, 55% d'étrangers, 45% d'Helvètes et une minorité de Lausannois. «On s'en réjouit presque: nous n'avons pas fait le plein et il y a un potentiel dans la région», explique Jean-François Pahud.

Culture: ouverture

Avec 11 000 m² de surface, répartis sur cinq niveaux, dont un tiers réservés aux expos, le Musée olympique n'est pas une structure figée: «D'une part, la technologie très apparente nous oblige à évoluer avec les nouvelles techniques, sous peine d'apparaître dépassé dans trois ou quatre ans et nous devons continuellement nous remettre en question pour rester à la page. D'autre part, un de nos buts est d'associer le sport à la culture. Nous

Un sésame pour les musées

Dès cet été, un seul sésame devrait ouvrir les portes d'une quinzaine de musées de Lausanne et de Pully. Deux publics sont visés: les touristes, avec une formule «dlibre passage» pour trois jours et les habitants de la région au sens large, avec un «passeport» annuel. Le sésame se présente sous forme d'une carte de crédit, mais sans mémoire. Ca n'est donc pas un instrument pour connaître automatiquement le nombre d'entrées dans les musées, mais un titre d'accès. Si plusieurs régions – Yverdon-les-Bains, la Riviera et le Chablais vaudois – ont tenté l'aventure, avec des cartes communes, un passeport d'une aussi large envergure n'existe pour l'instant qu'à Bâle, où son succès est encore assez limité. A Lausanne, grâce aux prospectus en plusieurs langues qui l'accompagnent, ce sera le premier instrument de promotion de tous les musées. L'Office du Tourisme en assurera la diffusion la plus large. PT



Le Musée olympique: à lui seul, il réalise un tiers des entrées des quinze musées lausannois. Photo: Musée olympique

allons donc toujours plus nous ouvrir vers d'autres musées», souligne Jean-François Pahud. Trois exemples:

– art contemporain étroitement lié aux sports, la photographie mène tout droit au Musée de l'Elysée, un des seuls musées au monde consacré uniquement à la photo, contigu au Musée olympique;

– quand Miró s'invite au Musée olympique et Picasso à la Fondation Asher Edelman à Pully, l'été passé, un seul ticket d'entrée étonnément donne accès aux deux lieux, prlude à un sésame des musées (lire l'encadré);

– cette année, c'est Andy Warhol qui est à l'affiche du Musée olympique et de la Fondation de l'Hermitage, autre haut lieu culturel lausannois. Et privé, lui aussi.

Phénomène nouveau

Car il faut le souligner, le Musée olympique n'est passubventionné. La fondation doit autofinancer son budget de fonctionnement annuel de 10 millions de francs: objectif à atteindre d'ici trois ans. D'ici là, c'est le CIO qui éponge...

L'ouverture du Musée olympique est incontestablement un événement. Rares sont les musées lausannois à avoir approché les 100 000 entrées: il n'y a guère que l'Hermitage et l'Elysée dans leurs plus belles années. Au total, les seize principaux musées de Lausanne totalisent quelque 650 000 visiteurs par an. Leur public est très disparate. Michel Thévoz, le conservateur de la Col-

lection de l'Art brut, unique au monde, souligne l'impact du Musée olympique: «C'est sûr, il draine un public d'Américains et de Japonais. Mais, parmi nos 30 000 visiteurs, il y a aussi une écrasante majorité d'étrangers». Mais il déplore le peu d'intérêt des milieux touristiques, jusqu'ici, pour promouvoir une image de Lausanne, ville de musées: «On avait vraiment l'impression de faire l'aumône. Tout cela est en train de changer, aussi parce que le tourisme culturel est un phénomène nouveau».

Spectacles l'hiver...

Jusqu'à maintenant, chaque musée, privé, cantonal ou communal travaillait dans son coin. Mais, relève Olivier Pavillon, conservateur du Musée historique de Lausanne, pour assumer des tâches sans cesse plus importantes comme la promotion, l'information immédiate (par des bornes interactives) ou la gestion des collections, «les musées vont inmanquablement vers une coordination». L'OT de Lausanne a senti venir le vent. Lan passé, il mandatait une historienne d'art, Cathy Savioz, pour faire l'inventaire de l'offre culturelle lausannoise et proposer un catalogue de mesures*. Avec 30 millions de francs, le budget culturel de Lausanne représente 2,5% du ménage

communal. Un peu moins de la moitié des subventions va au Ballet Béjart Lausanne, au TML Opéra, à l'Orchestre de Chambre et au Théâtre de Vidy. Défauc majeur de ces institutions de prestige: elles sont peu accessibles au touriste qui débarque inopinément à Lausanne, sans avoir réservé son billet longtemps à l'avance. A ce propos, Cathy Savioz propose que les hôteliers prennent des places pour leurs clients. Et puis, la saison des spectacles a lieu en hiver et ne peut concerner, au mieux, que le tourisme d'affaires.

... et musées l'été

Par rapport à des événements ponctuels, les musées ont l'avantage de proposer une offre plus accessible l'été, période faste des expositions temporaires. Pourtant, aucun des musées, souligne Cathy Savioz, n'a les moyens de faire une promotion suffisante.

L'historienne d'art, qui constatait au surplus que «les milieux culturels ne se reconnaissent pas dans l'image de Lausanne véhiculée par l'Office du tourisme lausannois», a passé de l'autre côté de la barrière. D'observatrice, elle est devenue actrice comme responsable de la communication de l'Office. Deux mesures qu'elle préconisait vont se réaliser: l'édition de nouvelles cartes postales, diffusant une image moins «ringarde» de la ville, et le lancement d'un passeport pour les musées.

* «L'offre culturelle de Lausanne est-elle accessible au visiteur?» (Cathy Savioz, Office du tourisme de Lausanne, 1994, 32 pages).

Société de développement de Montana

Vers la création d'un pool de publicité

Les membres de la Société de développement de Montana viennent de tenir leurs assises annuelles. Sans catastrophisme exagéré, les responsables ont relevé une baisse des nuitées pour 1994. Ils souhaitent augmenter leur potentiel promotionnel, notamment par la création d'un pool publicitaire.

ALEXANDRE BOCHATAY

Comme le relève Jacques Rey dans son rapport de gestion, le tourisme à l'échelle helvétique traverse une période difficile. Il subit globalement une perte de vitesse généralisée. Le nombre de nuitées se situe au niveau suisse le plus bas depuis 1976! «Le canton du Valais a paradoxalement bien résisté à cette régression puisqu'il enregistre une hausse de 1,3%. Seule la région de Zurich a fait mieux avec une progression évaluée à 2,2%». Mais voilà, la grande station du Haut-Plateau n'a pas suivi l'exemple valaisan. Le total des nuitées hôteliers pour les périodes estivale et hivernale, touristes suisses et étrangers confondus, affiche même une baisse de 2,28% par rapport à la saison précédente.

te. «Cette faiblesse» toute relative est à rechercher notamment dans les moyens insuffisants mis à la disposition de notre publicité. Les budgets dans ce domaine sont en effet extrêmement faibles et revus à la baisse chaque année», précise Jacques Rey. Et d'ajouter que plusieurs stations valaisannes n'ont pas attendu la crise économique pour réagir. «Elles se sont dotées d'un pool de publicité, composé de tous les acteurs directement concernés par l'activité touristique, et leur procurant des moyens d'action plus efficaces».

Alés financiers

Il faut dire que l'image de marque de la station est toujours aussi bonne auprès de la clientèle. Le problème réside cependant dans le fait qu'environ 30% d'entre elle est constituée de sportifs, contre 70% de touristes «baladeurs» et «détache-vitines». Et dans une période de crise économique difficile, les «sportifs» répondent généralement toujours présents. Par contre, la clientèle plus aisée et fortunée subit de plein fouet les alés financiers. Le poids du franc face à la lire italienne fait déjà sentir ses effets négatifs dans les tiroirs-caisses de l'station. Il s'agit donc de repositionner l'image, parfois surfaite, d'une station «bancomat» ou,

manteaux de fourrure et Ferrari rutilantes, relèvent pourtant d'une image passée, mais parfois à la réputation tenace.

Les responsables souhaitent désormais développer des idées publicitaires d'envergure. Jusqu'à maintenant ils s'étaient souvent contentés d'actions ponctuelles et annuelles qui ne convainquaient finalement que de gens déjà convaincus. Fort de cette analyse, Jacques Rey propose de créer un pool de publicité composé des sociétés de commerçants, des hôteliers, des cafetiers-restaurateurs et des agents immobiliers pour la parahôtellerie. «Ce fond de publicité pourra aussi être alimenté par la taxe touristique insérée dans la nouvelle loi sur la Chambre valaisanne du tourisme. Elle pourrait entrer en vigueur dès 1996 si le peuple vote positivement». Si la publicité n'est pas le seul domaine où il faut agir, avec notamment un sens de l'accueil à développer, elle reste un instrument indispensable pour le renouvellement de la clientèle. Et là, les responsables ne s'y trompent pas. Les générations ont évolué. Les modes aussi. Il s'agit désormais de prouver que le Haut-Plateau a parfaitement suivi ces mutations. Faute de ne pouvoir bénéficier que de l'image passée d'une carte postale jaunie.

Nuitées hôtelières

Fléchissement en février

Le fléchissement subi par l'hôtellerie suisse au cours du premier mois de l'année s'est poursuivi en février. Selon l'Office fédéral de la statistique (OFS), l'hôtellerie suisse a enregistré 2,88 millions de nuitées, soit 7% de moins (-215 000) par rapport au mois de février 94. La demande indigène a pour sa part baissé de 8,5%, soit 119 000 nuitées de moins que pendant la période correspondante de l'année dernière. Parmi les principales raisons de cette diminution, l'OFS cite les vacances de carnaval. Celles-ci se sont en effet déroulées en mars et non pas en février comme cela avait été le cas l'année passée. La réduction du nombre de cours de répétition, réduction imputable à la réforme «Armée 95», n'a pas manqué elle aussi de contribuer au recul du nombre des nuitées hôtelières en ce mois de février. La demande étrangère a quant à elle subi un fléchissement moins prononcé, soit 96 000 nuitées en moins (-5,7%) pour un total de 1,60 millions. Force est toutefois de constater que février 94, avec un total de 1,69 million de nuitées, avait été un mois record en ce qui concerne la fréquentation de la clientèle étrangère dans les hôtels helvétiques. LM

Véhicules pour le transport de la clientèle

Les minibus et les monospaces ont toujours plus d'adeptes dans l'hôtellerie

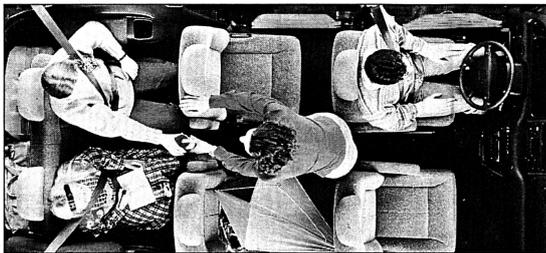
Qu'il est bien loin le temps où les vieux bus VW, animés par leur bruyant moteur à refroidissement à air dérivé de celui de la Coccinelle, étaient pratiquement les seuls véhicules susceptibles de transporter plus ou moins confortablement les clients des hôtels. Aujourd'hui, les segments des minibus et des monospaces ont pris un tel essor que les hôteliers se trouvent inévitablement confrontés à un véritable embarras du choix.

LAURENT MISSBAUER

Voitures à vivre et à voyager, les monospaces n'ont pas manqué de se multiplier au cours de ces dernières années. Il est vrai qu'en faisant l'éloge de l'habitabilité, de la convivialité, de la modularité et de l'espace, ils n'ont pas seulement su attirer la sympathie des familles pour qui les breaks n'étaient pas suffisamment volumineux, mais ils ont également obtenu les faveurs de nombreux hôteliers désireux de transporter leur clientèle, jusqu'à huit passagers à la fois, dans un véhicule qui ressemble parfois à une camionnette, mais qui n'en est pas une. Cela est notamment vrai une fois que l'on est installé derrière le volant puisque les monospaces se conduisent comme une simple automobile. Il s'agit là d'une caractéristique qui n'est pas sans importance lorsqu'on sait que bon nombre d'hôteliers, pour d'évidentes questions de budget, ne peuvent pas se permettre d'engager un chauffeur professionnel pour aller chercher les clients à la gare ou pour les amener sur les pistes de ski. Bien souvent, cette tâche est dévolue au portier de l'hôtel, voire même au... patron selon que les dimensions de l'établissement soient plus ou moins importantes!

Facilité de conduite

Le fait que les monospaces soient faciles à conduire n'a pas manqué d'influencer également la conception des minibus. Ces derniers sont ainsi devenus très maniables, pratiquement aussi maniables qu'un monospace, si bien que le choix de l'hôtelier entre un monospace ou un minibus est souvent dicté par l'utilisation qu'il est amené à faire de son véhicule. S'il ne s'agit que de transporter les clients au centre ville ou à l'aéroport, un



Les minibus et les monospaces ont su séduire les hôteliers-avec une modularité conviviale laissant libre cours aux déplacements des occupants. Photos: htr

monospace fera très bien l'affaire avec toute la notion de confort et de luxe qui est très souvent associée aux monospaces, avec notamment l'air conditionné, l'airbag, le système de freinage antibloquant ABS et un intérieur modulable à souhait.

S'il n'est en revanche question que de transporter les clients sur les pistes de ski avec leurs gros souliers et tout leur attirail, il est davantage indiqué de faire appel à un minibus. C'est d'ailleurs le choix qu'a opéré *Jürg Brupbacher*, directeur de l'Hôtel Montpelier à Verbier: «Nous amenons en effet notre clientèle au départ des remontées mécaniques en hiver et, pour des raisons notamment de place, le choix de deux minibus Toyota Hiace d'une capacité de huit passagers nous a paru le plus intéressant. Nous aurions certes préféré un seul véhicule de seize places, mais la législation en la matière impose que le conducteur d'un tel véhicule soit au bénéfice d'un permis professionnel. Le fait que le Hiace puisse être également disponible avec quatre roues motrices s'est par ailleurs avéré un argument de poids puisque nous sommes très souvent appelés à rouler sur la neige en hiver».

Pour *Claude Buchs*, directeur de l'Hôtel Villa Magliasia à Magliaso, à sept kilomètres de Lugano, il n'est en revanche guère question d'amener les clients sur les pistes de ski, mais bien d'aller les chercher ou de les déposer à la gare de Lugano ou à l'aéroport d'Agno: «Ici, au Tessin, pratiquement tous les hôtels possèdent un véhicule destiné au transport de la clientèle. En ce qui me concerne, je dispose d'un minibus VW qui appartenait déjà à l'hôtel lorsque j'ai repris la Villa Magliasia. Si je devais être amené à le remplacer, je pense que j'opterais

pour un monospace. Comme l'offre de ce genre de véhicules est tellement vaste, je ne cacherai pas que j'aurais certainement l'embarras du choix».

Un choix qui ne cesse d'augmenter. On a d'ailleurs encore pu le constater lors du dernier Salon de l'automobile de Genève où plusieurs monospaces ont été présentés si ce n'est en première mondiale, du moins en première européenne ou en première suisse. C'était notamment le cas de la Honda Shuttle 2.2 à six places, de la Mazda MVP 3.0i V6 et de la Mitsubishi Space Gear avec trois motorisations différentes et deux modes de transmissions, à deux ou à quatre roues motrices. Dans la lutte effrénée que se livrent les constructeurs automobiles, il n'est en effet actuellement plus question de négliger un seul créneau, s'il promet quelques chances de succès.

L'offensive européenne

Les Japonais ne sont d'ailleurs pas les seuls à l'avoir compris. Les Américains et les Européens, à l'origine des monospaces avec la Chrysler Voyager et la Renault Espace, respectivement lancées en 1983 et en 1984, ne sont pas en reste. Les Français se sont ainsi associés aux Italiens pour lancer conjointement la Citroën Evasion, la Peugeot 806, la Fiat Ulysse et la Lancia Zeta, quatre modèles pratiquement identiques que seuls quelques détails permettent de différencier. VW en a fait de même avec Ford en produisant au Portugal les toutes nouvelles Sharan et Galaxy qui seront disponibles en Suisse à partir de cet été, vraisemblablement en juin pour la Ford Galaxy et en septembre pour la VW Sharan dont les prix, en fonction de l'équipement et de la motorisation, devraient se situer entre 34 000 et 51 000 francs.

Le marché suisse

L'embarras du choix!

Le tableau ci-dessous n'a guère la prétention d'être exhaustif, il se veut néanmoins le plus complet possible en énumérant les différents véhicules d'un poids jusqu'à 3,5 tonnes disponibles sur le marché helvétique avec un total de six à neuf places. Les prix ci-dessous ne sont donnés qu'à titre indicatif et se rapportent, en règle générale, au modèle de base. Afin de bénéficier d'un prix d'attaque attractif, certains constructeurs ne livrent qu'en option la 3e rangée de sièges. C'est notamment le cas

de Citroën, Fiat et Peugeot. Cette dernière marque facture par exemple le premier et le second siège supplémentaire à 750 frs la pièce. Au prix de base de 33 200 frs pour la Peugeot 806 SR, il convient donc d'ajouter 1500 frs de plus pour obtenir le prix de la version à six places. Dans tous les cas, un coup de fil à l'agent le plus proche s'impose. Il en va de même pour tous les minibus où les possibilités de motorisation, de longueur de châssis et d'équipement sont pratiquement infinies. LM

| | | |
|--------------------------|--------|--|
| Chevrolet | | |
| Astro LT 4.3 V6 | 55 600 | |
| Astro LT 4.3 V6 4x4 | 60 200 | |
| Chrysler | | |
| Voyager 2.5 7 places | 35 900 | |
| Voyager 2.5 TD | 40 700 | |
| Voyager 3.3 V6 | 41 600 | |
| Voyager 3.3 V6 4x4 | 53 850 | |
| Grand Voyager 3.3 V6 | 51 700 | |
| Grand Voyager 3.3 V6 4x4 | 56 100 | |
| Citroën | | |
| Evasion 2.0 | 32 600 | |
| Evasion 2.0 Turbo | 39 600 | |
| Jumpier 2.0 | 32 400 | |
| Jumpier 2.5 TD | 35 800 | |
| Daihatsu | | |
| Hijet 1.0 | 16 990 | |
| Fiat | | |
| Ulysse 2.0 | 32 000 | |
| Ulysse 2.0 Turbo | 38 500 | |
| Ducato 2.0 | 32 450 | |
| Ducato 2.5 TD | 35 950 | |
| Ford | | |
| Tourneo 2.0 | 35 400 | |
| Transit 2.5 TD | 37 550 | |
| Transit 100 2.0 | 28 350 | |
| Transit 100 2.5 TD | 30 500 | |
| Windstar 3.0 V6 | 50 800 | |
| Galaxy (dès 6.95) | - | |
| Honda | | |
| Shuttle 2.2 | 38 900 | |

| | |
|----------------------|--------|
| L 300 Bus 2.0 | 26 190 |
| L 300 Bus 2.3 | 29 990 |
| Nissan | |
| Serena 2.0 | 29 950 |
| Vanette 2.4 | 29 950 |
| Peugeot | |
| 806 2.0 | 33 200 |
| 806 2.0 Turbo | 39 000 |
| Boxer Minibus 2.0 | 32 430 |
| Boxer Minibus 1.9 TD | 33 602 |
| Boxer Minibus 2.5 TD | 35 412 |



Peugeot 806



Honda Shuttle

| | | |
|--------------------------|--------|--|
| Iveco | | |
| Turbo Daily 2.5 TD | 53 940 | |
| Lancia | | |
| Zeta 2.0 Turbo | 45 500 | |
| Mazda | | |
| MPV 3.0 | 39 500 | |
| E 2000i 2.0 | - | |
| Mercedes | | |
| Sprinter (dès le 7.4.95) | - | |
| Mitsubishi | | |
| Space Wagon 2.0 | 28 990 | |
| Space Wagon 2.2 4x4 | 38 090 | |
| Space Gear 2.0 | 31 090 | |
| Space Gear 2.3 | 46 990 | |
| Space Gear 2.3 4x4 | 42 990 | |
| Space Gear 2.5 TD 4x4 | 46 490 | |

| | | |
|--------------------------|--------|--|
| Pontiac | | |
| Trans Sport 2.3 | 39 100 | |
| Trans Sport 3.8 V6 | 52 900 | |
| Renault | | |
| Espace 2.2 | 32 895 | |
| Espace 2.2 4x4 | 41 200 | |
| Espace 2.1 DT | 39 500 | |
| Espace 2.8 V6 | 44 700 | |
| Trafic 2.2 | 27 750 | |
| Trafic long 2.2 | 29 150 | |
| Subaru | | |
| Wagon 1.2 4x4 | 23 530 | |
| Toyota | | |
| Previa 2.4 | 33 990 | |
| Previa 2.4 4x4 | 37 990 | |
| Hiace 2.4 | 30 650 | |
| Hiace 2.4 4x4 | 36 050 | |
| Hiace court 2.4 4x4 | 34 950 | |
| VW | | |
| Sharan (dès 9.95) | - | |
| Caravelle 2.0 | 36 600 | |
| Caravelle 2.5 | 39 890 | |
| Caravelle 1.9 TD | 36 600 | |
| Caravelle Syncro 4x4 2.4 | 44 550 | |
| Caravelle Syncro 4x4 2.5 | 45 480 | |



Mazda MVP (Multi Purpose Vehicle)

PAPIER-BOUCHON

Les bonnes surprises du millésime 1994

Noyées par la pluie, les vendanges de l'automne dernier débouchent sur un millésime surprenant. Cinq parmi les plus célèbres vigneronniers français sont venus le dire, lundi, à Berne, à l'occasion du quart de siècle de l'Association des Maîtres conseils en vins de France.

PIERRE THOMAS

Qui sont donc ces «maîtres» réunis au Bellevue, sous la présidence d'*Arnould Tavelli*? Huitante-cinq importateurs, grossistes, distributeurs et détaillants suisses, qui réalisent 80% des importations de vins français en Suisse. L'association n'a pas son pareil ailleurs. Dès le départ, elle a été patronnée par la SOPEXA, qui représente les intérêts commerciaux français en Suisse. Chaque année, un jury, formé de membres de l'Association, attribue une «médaillée d'or» aux vins gustativement les plus intéressants. Cette année, le jury se prononcera le 28 avril.

Une pluie anecdotique

Pour ses 25 ans, l'association avait réussi un coup de... maître, en invitant, à Berne, quelques uns des meilleurs vigneronniers de chaque grande région. On connaît les conditions générales du millésime 1994: une précécité remarquable de tout le cycle végétatif de la

vigne, un été très chaud et, malheureusement, à mi-septembre, des pluies généralisées, du Bordelais à la Bourgogne. En année normale, lorsque la pluie «achève» un été froid, c'est la catastrophe assurée... Grâce au bel été, la vigne a, elle-même, limité les dégâts. C'est, du moins, l'avis de tous les intervenants. En Bourgogne, assure *Véronique Drouhin*, les rouges de la Côte-de-Beaune seront supérieurs à ceux de la Côte-de-Nuits. Et les 94 ressembleront aux 92: des vins peu colorés, plutôt légers. A Chablis, où le vignoble a gelé, très petite récolte de blanc, mais de bonne qualité. Conséquence de la rareté du chardonnay de Chablis et de Pouilly-Fuissé: les prix s'envolent...

En Beaujolais, explique *Georges Dubouff*, le propriétaire et négociant à qui l'on doit le regain d'intérêt pour la région, de précoces vendanges, dès le 3 septembre, alors qu'elles ont lieu d'ordinaire aux alentours du 25, ont sauvé l'essentiel. La qualité moyenne des vins est meilleure qu'en 1992 et 1993. Réputés fruités, les gamays seront épicés et tanniques, comme les Moulin-à-Vent qui attendront juin pour être mis en bouteilles, ce qui est exceptionnel...

Plus au Sud, la vallée du Rhône a, elle aussi, passé entre les gouttes: vendange très précécite, quantité faible et petits raisins à peau épaisse donneront des vins solides. Pour la syrah des Côtes-du-Rhône septentrionales, *Michel Chapoutier* - un des meilleurs producteurs de Tain l'Hermitage - situe 94 entre 88

en Côte-Rôtie, avec un léger manque de gras, et 90 en Crozes-Hermitage, tannique, coloré et gras. Au Sud (Château-neuf-du-Pape et Gigondas), le grenache s'est fort bien comporté, avec parfois des degrés d'alcool très - trop? - élevés. En Côtes-du-Rhône, ce sera donc «un grand millésime: la pluie ne nous a pas dérangés».

Même discours en pays de Loire. *Patrick Ladoncette*, producteur à Pouilly et à Sancerre, où il vient de racheter le Clos de la Poussie, constate que, désormais, «on vit avec la pluie, en triant le raisin manuellement à la vigne». Malgré l'été chaud, l'automne pluvieux a permis au sauvignon de maintenir l'acidité qui lui est indispensable pour exprimer des arômes de feuilles de cassis écaillées. Là encore, le millésime sera «meilleure que les trois précédents».

Le Bordeaux remonte

On aurait pu commencer par lui, le Bordelais, et son ambassadeur de choix, *Bruno Prats*, heureux propriétaire du prestigieux Château Cos-d'Estournel, et président du syndicat des crus classés en 1985. Bordeaux, c'est évidemment l'étalon de la qualité française... De mémoire de régisseur-propriétaire (25 ans de recul), Bruno Prats n'a vu que deux millésimes où les vendanges se sont achevées en septembre. L'autre, c'était 89... L'an passé, l'été a fait penser à 82, pour la sécheresse. Tandis que la «fin de partie» jouait les prolongations de 1993... Mais sans dilution, ce phéno-

me bien connu lorsqu'il pleut, et qui amargit singulièrement les vins.

Bruno Prats attribue cette absence de dilution au coup de froid qui a accompagné la pluie, bloquant ainsi toute répercussion au niveau végétal. De même, malgré la pluie, et au contraire de la Bourgogne, le Bordelais n'a pas connu d'attaque de pourriture. Avec un inconvénient: les grands liquoreux seront très rares. Et uniquement parmi ceux qui auront su attendre le mois d'octobre pour récolter sémillon et sauvignon.

Côté rouge, pour Bruno Prats, les bordeaux 94 «tiennent du 82 pour la précécité et sont aussi structurés et tanniques que les 88». A l'addition des deux qualités, un beau millésime, où le merlot, une fois de plus, sera remarquable (Pomerol, Saint-Emilion), tandis que le cabernet-sauvignon a pu mûrir (Médoc), au contraire de 93. Le président du syndicat des crus classés affirme que, depuis quatre ans de vendanges pluvieuses, «on maîtrise mieux les vinifications, par exemple par la saignée», qui concentre les rouges.

La place de Bordeaux n'a, du reste, pas tardé à réagir: Mouton-Rothschild et Haut-Brion, deux premiers crus déjà en vente en primeurs, affichent un prix 15% plus élevé qu'en 1993. Cela reste 20% en-dessous de 1990. Aujourd'hui, les vins achetés en primeurs en 1990, assure M. Prats, valent 40 à 60% plus qu'ils ont été payés. Et le propriétaire de Cos ne prédit pas de baisse à l'horizon. Au contraire: «Le marché est ferme parce

qu'il n'y a plus, à Bordeaux, de stocks de grands millésimes».

Le 94 vient donc à point nommé. La nature, une fois de plus, ne fait pas trop mal les choses.

Bientôt Vinexpo

Bordeaux, c'est aussi, pour la 8e fois, Vinexpo, du 19 au 23 juin. Cette biennale attire 2000 exposants, venus de 41 pays. En 1993, elle a accueilli 45 000 visiteurs, de 120 pays. Parmi eux, 444 Suisses. Avec 449 m² d'exposition, notre pays sera un peu mieux représenté cette année, avec la Fédération suisse du commerce des spiritueux, les Exportateurs de vins suisses et quelques maisons, comme Bon Père-Germanier, de Vétroz (VS) et Schenk à Rolle, qui a une succursale bordelaise, Veyret Latour.

Autre rendez-vous: Vinitaly à Vèrone, du 7 au 11 avril. Cette foire, réservée elle aussi aux professionnels de la vigne et du vin, annonce 2200 exposants et 65 000 visiteurs. Les Suisses y sont présents, avec les Exportateurs, évidemment, Schenk, qui a aussi une société en Italie, plus vaudoises, dont Provins, le Valdois Louis Bovard et des Tessinois, venus en voisins. L'Italie demeure un des pays vinicoles qui bouge: la preuve, à Bordeaux, c'est le premier exposant après la France, et devant l'Espagne, les Etats-Unis et l'Allemagne. PT

Ecole hôtelière SSH de Lausanne

L'EHL réaffirme sa vocation HES

Au cours d'une séance extraordinaire du Conseil de Fondation, décision a été prise de porter la durée de formation à l'Ecole hôtelière de Lausanne de deux ans et demi à trois ans, soit six semestres d'études (au lieu de cinq) et deux stages (au lieu de trois) de six mois chacun (au lieu de cinq). La durée totale des études reste à quatre ans, stages compris. Ces modifications sont exigées pour que l'EHL puisse être reconnue en tant que HES (Haute école spécialisée) et son diplôme euro-compatible.

JOSÉ SEYDOUX

Adopté par le Conseil des Etats (le National devrait se prononcer en juin dans le même sens), le projet de loi concernant les HES précise que «des études durent en règle générale trois ans dans une école à plein temps»: soit au minimum trois ans, à quoi se rajoutent les stages pratiques. Il s'agit donc de répartir autrement les 3500 heures d'enseignement, afin de

garantir l'euro-compatibilité, sans pour autant augmenter le coût des études. Il ressort des discussions politiques menées jusqu'ici que la Suisse occidentale pourrait disposer soit d'une HES regroupant les écoles d'ingénieurs, les établissements supérieurs d'arts appliqués, les ESCEA et l'Ecole hôtelière de Lausanne, soit de deux HES, l'une technique, l'autre dite des services avec l'ESCEA et l'EHL. Cette dernière est prête à accepter l'une ou l'autre variante.

Répartition des branches

Les deux stages en entreprise interviennent plus tard dans le cursus des études. Les étudiants seront des lors mieux formés à leur arrivée en stage, ce qui est favorable à la branche hôtelière. Les stages dureront six mois au lieu de cinq. Voilà une réponse positive aux demandes des hôteliers. Le premier de ces stages (restauration) aura donc lieu après deux semestres de cours.

Cette décision rapide du Conseil de Fondation permet de modifier le cycle de formation des deux volées d'étudiants qui ont débuté leurs études en septembre 1994, resp. en février 1995, afin qu'ils puissent également bénéficier, par la suite, d'une reconnaissance HES rétro-

active et d'un diplôme euro-compatible. L'urgence de cette décision s'explique également par la nécessité que les sections en français et en anglais soient identiques et que la planification de l'enseignement puisse être entreprise globalement et immédiatement. «De plus, la commercialisation du programme en anglais doit démarrer très prochainement et, pour ce faire, nous devons connaître la structure définitive du produit à vendre», explique Marion Gétaz, présidente de l'EHL. Le passage de HES-5 à HES-6 a également des répercussions sur le bâtiment à construire. En revanche, l'étalement de la formation à l'école (voir le plan d'études ci-dessous) favorise en particulier la qualité de l'enseignement et laisse plus de place à la recherche personnelle comme aux travaux de groupes. Vu que le volume horaire total reste identique dans HES-6, le coût global de l'enseignement ne s'en trouvera pas modifié, mais simplement réparti sur six semestres au lieu de cinq, si l'on excepte les autres frais (logement, repas, etc.). Il y a lieu de préciser que les instances concernées de la SSH ont été associées à cette décision primordiale pour positionner l'Ecole hôtelière de Lausanne dans le monde.

Soziale Kassen Hotela

Ihre Meinung ist gefragt!

1996 wird von der Hotela eine neuen Krankenkasse eingeführt, welche besser an die Bedürfnisse der Schweizer Hotellerie angepasst ist.

Aus diesem Grund wurde aus den Reihen der Schweizer Hoteliere samt ihrem Personal eine bestimmte Anzahl Personen ausgewählt, um bei einer Umfrage der Hotela mitzumachen. Ebenso wird eine Zahl von Individualversicherten befragt werden. Alle diese auserwählten Personen werden dieser Tage einen Fragebogen erhalten. Sie werden gebeten, diesen gemäss den Anleitungen sorgfältig auszufüllen und fristgerecht zurückzusenden. Die Resultate dieser Umfrage sollen es den verantwortlichen Stellen der Hotela ermöglichen, ein Produkt mit einfachen, aber wirksamen und vorteilhaften Bedingungen zu kreieren, welches auch den tatsächlichen Bedürfnissen der Hotellerie entspricht.

Indem Sie uns mit der Beantwortung unserer Fragen unterstützen, helfen Sie mit, eine Versicherung einzuführen, welche Ihrem Betrieb, Ihrer Familie und natürlich auch Ihnen selbst angepasst ist. Wir danken Ihnen im voraus für Ihre Mithilfe. pd

Caisses sociales Hotela

Votre avis nous intéresse!

Un certain nombre d'établissements, représentatifs du parc hôtelier suisse et de son personnel, ont été sélectionnés pour répondre à une enquête menée par Hotela en vue d'élaborer, pour 1996, une nouvelle caisse-maladie, mieux adaptée aux besoins de l'hôtellerie suisse. Plusieurs assurés individuels ont été ou seront abordés dans le même sens.

Toutes les personnes concernées par cette enquête purement indicative recevront ces jours un questionnaire qu'elles voudront bien remplir scrupuleusement dans les délais et selon les indications contenues dans le document. Les renseignements obtenus devraient permettre aux organes responsables de l'Hotela de concevoir une assurance répondant aux besoins et spécificités de l'hôtellerie par des prestations de qualité simples, efficaces et avantageuses.

En répondant à ce questionnaire, vous contribuerez à mettre en place une assurance adaptée à votre entreprise, à votre famille et à vous-même. D'avance, un grand merci pour votre collaboration. sp

(programme nouveau)

Section HES - 6 ETUDES SUPERIEURES EN HOTELLERIE & RESTAURATION

| SEMESTRE 1 | SEMESTRE 2 | SEMESTRE 3 | SEMESTRE 4 | SEMESTRE 5 | SEMESTRE 6 | SEMESTRE 7 | SEMESTRE 8 |
|--|--|---------------------------------|--|---------------------------------|---|--|--|
| CUISINE SERVICE théorie et pratique niveau 1 | CUISINE SERVICE théorie et pratique niveau 2 | STAGE EN ENTREPRISE (6 mois) | CUISINE SERVICE exploit. d'un restaurant supervision | STAGE EN ENTREPRISE (6 mois) | MANAGEMENT gestion de: -restauration -hébergement -financière -information -ressources humaines -etc. etc. | DIRECTION D'ENTREPRISE SPECIALISATION & OPTIONS | DIRECTION D'ENTREPRISE SPECIALISATION & OPTIONS |
| MANAGEMENT base de gestion niveau 1 | MANAGEMENT base de gestion niveau 2 | | HEBERGEMENT théorie et pratique | | MANAGEMENT base de gestion niveau 3 | INSTRUMENTS DE TRAVAIL - méthodes - langues - développ. person. | INSTRUMENTS DE TRAVAIL - méthodes - langues - développ. person. |

DL - SAN - 08.03.95 - et.../anr/hes/02.08

BILDUNGSLÜCKE

März

15. bis 16.: Rhetorik - sich richtig ausdrücken. 16. bis 17.: Gelassenheit in Belastungssituationen. 20.: Erfolgreich telefonieren. 20.: Mehr Effizienz dank persönlicher Arbeitstechnik. 21. bis 22.: Marketing-Workshop. Erstellen Sie Ihr eigenes Marketing-Konzept. 28.: Erfolgreiche Kundenkontakte = erfolgreiche Verkäufe. 30. vormittags: Vom Bittsteller zum Partner - Umgang mit Banken (Take away). 30. nachmittags: Die Liquidität - der Atem der Unternehmung (Take away).

April

5.: Workshop «Schreiben mit Pep». 24.: Menu-Rechtschreibung.

Mai

11.: Korrespondenz 1995. 15.: Erfolgreiche Seminare, Konferenzen und Kongresse - Schnittstelle Hotel. 18. bis 19.: Ein-Führung. 22.: Wegweiser durch den Versicherungsdschungel.

Für Anmeldungen und weitere Informationen: Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Weiterbildung, 3001 Bern, Telefon 031/370 41 11, Telefax: 031/370 44 44. shv

Formation professionnelle

FESCA: première à Fribourg

Le premier cours de la FESCA du canton de Fribourg aura lieu du 3 au 14 avril à l'Hôtel Primerose au Lac, à Schwarze/Lac Noir. Axé sur le service et ouvert aux employés suisses ou étrangers déjà actifs depuis au moins un an dans l'hôtellerie et la restauration, il constitue une première pour le canton de Fribourg. Rappelons que ce programme, prévu par la CCNT et placé sous la surveillance de la Commission suisse de formation professionnelle pour les hôtels et les restaurants, est destiné à des personnes ne possédant pas de certificat d'apprentissage professionnel. Il présente la particularité d'être entièrement financé par les partenaires sociaux, donc proposé gratuitement tant aux établissements publics qu'à leurs collaborateurs, logement, nourriture et support de cours inclus. Si une finance d'inscription de 100 francs est demandée à l'employeur et à l'employé, l'hôtel ou le restaurant reçoit une indemnité perte de gain pour chaque participant. Le programme de la FESCA consiste en cours intensifs d'une durée de 25 jours répartis sur deux ans. JS

Economies d'énergie

Un numéro vert au service des hôteliers

Depuis le 1er mars, les professionnels de l'hôtellerie peuvent composer le numéro gratuit 155 96 97. Intitulé «Hotel Line», ce service est le fruit de la collaboration menée entre le programme «Energie 2000» de la Confédération et la SSH. Il fonctionne sept jours sur sept, 24 heures sur 24 et les utilisateurs y trouvent des conseils sur la manière d'économiser l'énergie ainsi que toute une foule de renseignements: TVA, marché du travail, formation, services de la SSH et bien d'autres encore.

CHARLES WEINMANN*

Vous composez le numéro d'appel gratuit 155 96 97. Une voix enjouée vous répond: «Bravo! Vous êtes intrigué par les nouveautés». Vous voilà en effet branché sur le répondeur d'«Hotel Line», la ligne téléphonique en fonction depuis le 1er mars 1995 et installée grâce à la collaboration du programme «Energie 2000» de

la Confédération et la Société suisse des hôteliers (SSH).

Pourquoi l'hôtellerie?

Pourquoi «Energie 2000» a-t-elle choisi l'hôtellerie et pas une autre branche de l'économie pour mener à bien ce projet-pilote? D'abord, parce que les hôtels et les restaurants sont d'importants consommateurs d'énergie. Mais aussi parce que les hôteliers sont sensibles à leur image et qu'ils souhaitent la maintenir excellente. Le choix de la SSH comme partenaire s'explique également par la volonté d'«Energie 2000» de privilégier la collaboration avec les associations, afin de gagner leur confiance et d'obtenir leur appui. Un tel partenariat permet non seulement la participation à la définition des besoins, mais aussi la diffusion en commun des informations, des recommandations et aides pratiques aux membres de la SSH.

Pourquoi un Audiotex?

Des moyens traditionnels (bulletins d'informations, brochures, etc.) auraient pu être utilisés à cette occasion, mais la SSH et «Energie 2000» ont résolument opté pour l'innovation. Le choix de l'Audiotex - un système de répondeur téléphonique assisté par ordinateur - présente l'avantage d'être un média nouveau, adapté à notre époque. C'est en outre un média écologique qui ne consomme pas

de papier. Le système est par conséquent plus vivant, plus direct, personnalisé même. L'Audiotex présente enfin l'avantage d'être interactif. La communication n'est pas à sens unique et il est toujours possible d'écouter un message enregistré ou de faire part d'expériences personnelles, afin qu'elles puissent servir à tous. L'assistance par ordinateur permet en outre un contrôle statistique des appels et des modifications immédiates pour satisfaire les désirs exprimés par les utilisateurs.

Du concret pour les utilisateurs

Lorsque l'utilisateur compose le 155 96 97, la voix à l'autre bout du fil lui explique la marche à suivre pour aller au cœur du sujet. Une fois le choix effectué, la voix s'exclame: «Vous voulez du concret? Vous allez être servis!». L'utilisateur peut alors opter pour «Le conseil de la semaine». C'est Didier Grobet, le «père» d'Hotel Line, qui en prodigue le premier. Une trentaine de personnalités ont été sélectionnées par lui succéder et conseiller la personne qui est à l'autre bout du fil.

Pour la clarté de l'information, l'utilisateur a le choix entre quatre rubriques principales:

- **Energie:** conseils pour réduire votre consommation d'énergie et vos coûts d'exploitation, flash d'information.
- **Messagerie:** enregistrement de vos

messages, communication avec d'autres hôteliers, communications destinées à la direction d'«Energie 2000».

● **Conseils écologiques pour l'industrie hôtelière suisse:** recommandations pour agir dans le respect de l'environnement, propositions de cours et conseils, tendances et autres informations.

● **Société suisse des hôteliers:** informations relatives à la TVA, offres d'emploi, placement de personnel, formation continue, conseils techniques et économiques.

Si, grâce au pilotage vocal, l'utilisateur choisit le thème de l'économie d'énergie, on lui expliquera alors quelles sont, par exemple, «les charges compressibles sans douleur». La voix désormais familière expliquera également que si le comptable de l'entreprise prenait la peine de réunir toutes les factures concernant les dépenses d'énergie (ce qui, soit dit en passant, demande un effort de quelques minutes seulement), il pourra constater si ces dépenses dépassent 2% du chiffre d'affaires. Aussitôt, la voix qui vous veut du bien fournira «cinq conseils majeurs».

Simple, amusant, pratique

On l'aura compris: le clavier du répondeur téléphonique permet de choisir parmi les informations proposées. Des indications orales autorisent le choix de la langue (allemand ou français) et

renseignent sur la manière d'opter pour tel ou tel sujet ou sur celle d'avancer au message suivant, comment enclencher la «marche arrière» pour réécouter un message particulièrement intéressant, comment retourner au menu principal, etc. Tout cela est aussi simple qu'amusant.

Dans le cas où l'utilisateur n'a pas réussi à tout noter et si certaines informations écrites l'intéressent, rien ne l'empêche de laisser son numéro de fax. Il recevra alors, par écrit, les informations souhaitées. De toute façon, il est conseillé d'appeler régulièrement Hotel Line, toutes les données étant en effet constamment actualisées, qu'il s'agisse du secteur «news», du conseil de la semaine, conçu, comme son nom l'indique, selon un tournus hebdomadaire, ou des messages enregistrés.

Un service global

En un mot comme en cent, Hotel Line est un service global. Grâce à la manière d'informer choisie par la SSH et «Energie 2000», les professionnels disposent à la fois de dizaines d'informations sur l'hôtellerie, la gestion, l'évolution de leur profession ainsi que de renseignements sur les moyens de réaliser des économies d'énergie. Le slogan choisi par «Energie 2000» prend alors tout son sens: «préparons l'avenir avec toute notre énergie».

* Charles Weinmann est Directeur du programme «Energie 2000», section arts et métiers de la Confédération.

...Hardy's

Step into another world ...

Sie wollen eine echte Herausforderung?

Für unseren Restaurant/Bar-Betrieb in Lachen suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Geschäftsführer/in

Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre alt, kontaktfreudig, kreativ und gewohnt, Mitarbeiter aktiv zu führen. Wenn Sie zusätzlich den Fähigkeitsausweis besitzen und Freude an einer jungen Kundschaft haben, dann sind Sie unsere Frau bzw. unser Mann.

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an:

Alrest Verwaltungen AG
Alfred Weber, Thannerstrasse 30
4054 Basel

0 74979/191566

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe
Treuhand
Einem initiativen und zielbewussten

Unternehmer-Paar
bieten wir eine tolle Aufgabe als

Geschäftsführer/in
eines 3-Stern-Geschäftshotels
im Raum Zürich.

Moderne Arbeitsbedingungen und leistungsgerechte Entlohnung sind bei uns selbstverständlich. Sie hat Erfahrung an der Reception und im Hotel. Er führt unter anderem die Küche. Sowohl Administration wie Marketing sind für Sie keine beide Fremdwörter.

Herr U. Leuthold freut sich auf Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung.

Berest AG, Postfach, 4002 Basel

P 74945/247049

Carthenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

Suchen Sie eine neue

Herausforderung?

Wir sind in der Lage, einem initiativen, gut ausgebildeten Berufsfachmann eine interessante Stelle anzubieten.

Für die Leitung unseres Restaurants mit einem ***-Hotel in der deutschen Schweiz suchen wir einen

Geschäftsführer

Sofern Sie Inhaber des Patent A sind, mehrjährige praktische Erfahrung in einer ähnlichen Funktion haben, dann sind Sie unser Mann. Da wir internationale Kundschaft beherbergen, sind zusätzlich gute Sprachkenntnisse erforderlich.

Wir sind an einem langjährigen Arbeitsverhältnis interessiert und bieten nebst einem guten Verdienst einwandfreie Sozialleistungen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 74722 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

74722/219509

MZSG

Management-Zentrum St. Gallen

Das Management-Zentrum St. Gallen ist eines der führenden Unternehmensberatungs- und Management-Ausbildungsinstitute der Schweiz.

Wir sind beauftragt, für ein Hotel der Luxusklasse an einem renommierten Winter- und Sommerkurort im Kanton Graubünden die Stelle der

Direktion

(evtl. Ehepaar)

neu zu besetzen.

Das ideale Profil:

- Hotelspezifische Ausbildung (Hotelfachschule und Führungsausbildung)
- Mehrjährige, wenn möglich internationale Erfahrung in Führungspositionen
- Initiative, dynamische und teamorientierte Persönlichkeit
- Kenntnisse der neuesten Gästebedürfnisse und vorbildliche Umsetzung bei der Gästebetreuung
- Sicherheit in der gesamten modernen Hoteladministration sowie im Marketingbereich
- Idealalter 35 bis 55 Jahre.

Unser Auftraggeber bietet erfolgsabhängige Entlohnung und eine selbständige, ausbaufähige Direktionsstelle.

Dynamische, unternehmerische und mehrsprachige Persönlichkeiten bewerben sich bitte handschriftlich mit den dazugehörigen Unterlagen an die beauftragte Unternehmensberatung:

Persönlich: Herrn Dr. Jürg Manella.

MZSG Management-Zentrum St. Gallen
Rosenbergstrasse 38, 9001 St. Gallen

P 74770/44300

WIR SUCHEN! WIR SUCHEN! WIR SUCHEN!

Ab Mai 1995 für Restaurant in Basel **GERANT/IN!** Wer zwischen 30 und 40 Jahren alt ist, mindestens 10 Jahre Berufserfahrung als Koch, Service oder Hofa aufweisen kann, ist bei uns in Basel an der richtigen Stelle! Melden Sie sich bitte unter: Chiffre 74813 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

74813/938667



CH-3803 Beateberg ob Interlaken

«Der Gast ist König»

Nach diesem Motto wird bei uns gearbeitet. Sind Sie jung oder junggeblieben, flexibel und suchen eine neue Herausforderung, steht einer Zusammenarbeit fast nichts mehr im Wege. Für unsere zwei Hotelbetriebsstellen wir per sofort oder nach Vereinbarung ein/ein

Geschäftsführer(-Ehepaar)

der/das sich mit Leib und Seele für das Wohlbefinden der Gäste einsetzt.

Wenn Sie den Willen und die Fähigkeit haben, diese Herausforderung anzunehmen, bitten wir Sie Ihre Unterlagen an folgende Adresse zu senden:

NOMEX AG, Bereich: Hotel, Postfach, 3001 Bern.
Für Fragen steht Ihnen unser Herr L. Trösch
(Telefon 031 311 21 00) gerne zur Verfügung.

74867/3751

GRAND HOTEL

★★★★★



**BEAU RIVAGE
INTERLAKEN**

Das Grand-Hotel Beau-Rivage, ein ★★★★★-Hotel, gehört mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restaurants sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten zu den führenden Hotels des bekannten Ferienorts Interlaken.

Stil und Qualität sind seit Jahrzehnten die Hauptakzente dieses Luxushotels.

Der jetzige Stelleninhaber verlässt uns, um sich persönlich zu verändern. Als Nachfolger suchen wir per Anfang/Mitte Juni in Jahresstelle eine/n

Verantwortliche/n für die Personaladministration

Wir suchen eine/n junge/n Dame oder Herrn:

- die/der Erfahrung im Personalbereich (zum Vorteil abgeschlossene Hotelfachschule) mitbringt
- gepflegten Umgang mit Mitarbeitern schätzt
- gerne mit moderner EDV arbeitet
- das Lohnabrechnungswesen kennt
- Sprachkenntnisse (D, F, E, I) nachweisen kann
- Gelerntes einsetzen und Neues dazulernen möchte.

Zur Erfüllung dieser interessanten Tätigkeit bekommen Sie die nötigen Kompetenzen, um unser Mitarbeitersteam zu betreuen.

Wenn Sie sich von dieser Aufgabe angesprochen fühlen, gerne in einem jungen Team, mit einem guten Arbeitsklima, arbeiten, erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Grand Hotel Beau Rivage
Herr R. A. Vescoli, Direktor
3800 Interlaken
Telefon 036 21 62 72

74536/16110

Im Rahmen der raschen Entwicklung
unserer Hotel-Gruppe suchen wir

HOTELDIREKTIONS-PAARE

für unsere neuen Betriebe
in der Region Graubünden und Umgebung.

Wir fördern und fordern Sie, wenn Sie Lust auf eine lebendige Hotellerie haben.

Wenn Sie sich nicht mit Durchschnittlichem begnügen. Wenn Sie motiviert, ehrgeizig und leistungsstark sind.

Wenn Sie Ihre Zukunft in unserem jungen, dynamischen Team sehen, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

**MONTE
LAGO
HOTELS**

MONTELAGO HOTELS

Kurt Künzli • André Hüslar
Promenade 136 • 7260 Davos Dorf
Telefon 081 46 50 77 • Telefax 081 46 53 68

74560/20824

Inhalt

| | Seite |
|------------------------------|-------|
| Stellenmarkt | |
| Kader/Verkauf | 1-2 |
| Hotellerie/Gastronomie | 2-18 |
| Internationaler Stellenmarkt | 21 |
| Stellengesuche/ | 22 |

Sommaire

| | Page |
|----------------------------------|-------|
| Marché de l'emploi | 19-20 |
| Marché international de l'emploi | 21 |
| Demandes d'emploi | 22 |

Inseratenschluss über Ostern

Stelleninserate: Donnerstag, 13. April 1995, um 13 Uhr
Geschäftsinserate: Mittwoch, 12. April 1995, um 12 Uhr

Letzter Termin für Wiederholungen oder Korrekturen der
Stelleninserate: Donnerstag, 13. April 1995, um 17 Uhr



Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL

**Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9**

ADIA HOTEL
Badener-Longstr. 11 • 8026 Zürich
Telefon 01/242 22 11

KADER • CADRES

HOTELLERIE



BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

sucht

Personalchef/in

Mitglied der Geschäftsleitung

Der derzeitige Stelleninhaber, Herr Alfred Steiner, wird Ende 1995 nach über 25 Jahren erfolgreicher Tätigkeit in den Ruhestand treten. Wir suchen deshalb per 1. Oktober dieses Jahres einen geeigneten Nachfolger oder eine Nachfolgerin.

Das Bahnhofbuffet Zürich ist ein fortschrittlicher, vielseitiger und innovativer Restaurationsbetrieb mit 375 festangestellten Mitarbeitern sowie einer grossen Zahl Teilzeitbeschäftigter. Er ist 365 Tage im Jahr geöffnet.

Das für das Personalwesen verantwortliche Mitglied der Geschäftsleitung ist dem Betriebsinhaber unterstellt und betreut folgende Hauptaufgaben:

- Führung des Personalbüros mit insgesamt 3 Mitarbeitern/-innen
- Führung der Lohnbuchhaltung mit Mitarbeitern
- Rekrutierung und Einstellung von Mitarbeitern, Bewilligungs- und Vertragswesen
- Mitarbeiterentwicklung und Laufbahnplanung
- Schulung und Weiterbildung
- Koordination der Mitarbeiterentsätze
- Überwachung der Mitarbeiterkosten
- Erstellung und Kontrolle der Bereichs- und Abteilungsbudgets
- Verwaltung und Vermietung der Mitarbeiterunterkünfte
- Koordination dieser Belange mit unseren 8 Aussenbetrieben.

Diese anspruchsvolle und interessante Aufgabe verlangt einen Mittelschulabschluss, eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe und einige Jahre Erfahrung in leitender Position des Personalwesens in einem mittleren bis grösseren Betrieb. Gute Sprachkenntnisse sind unabdingbar. Im weiteren erwarten wir unternehmerisches Denken und Begeisterungsfähigkeit.

Der/die ideale Kandidat/in ist 35 bis 45 Jahre alt.

Interessenten sind gebeten, ihre ausführliche Bewerbung mit Passfoto und handschriftlichem Brief zu richten an:

Martin Candrian, Restaurants Bahnhofbuffet Zürich HB, Postfach, 8023 Zürich.
74887/39879

SCHWEIZERHOF BERN

Damit auch 1995 wieder ein erfolgreiches Jahr wird, brauchen wir kreative, motivierte und innovative Mitarbeiter. Möchten Sie ab sofort oder nach Vereinbarung in einem jungen, aufgestellten Team als

Commis de cuisine

oder

Chef de partie

arbeiten, Ihre Berufskennnisse vertiefen und unsere Küche mit Ihren Ideen bereichern?

Haben Sie eine Berufslehre abgeschlossen, sind Schweizer Bürger/in oder verfügen über eine gültige B- oder C-Bewilligung, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf:



Gauer Hotel Schweizerhof
Frau Lilo Liberti, Personalabteilung
Bahnhofplatz 11, 3011 Bern
Telefon 031 311 45 01



Thunersee

Gesucht auf Mai

Chef de partie

Wir suchen einen teamfreudigen, ideenreichen und einsatzbegeisterten Chef de partie für bekanntes Restaurant am Thunersee.

Hätten Sie auch Freude, Lehrlinge mitauszubilden sowie den Küchenchef hier und da abzulösen?

Nebst marktorientierter Küche mit viel Fisch und Banketten hat bei uns auch die traditionelle Küche ihren Stellenwert.

Sollte all dies Ihre Vorstellungen treffen, und Sie sich in einer mittleren Brigade wohl fühlen, dann rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

P. Wiedmer

Gourmet Restaurant
PERLE

3646 Eiligen-Spiez
Telefon 033 54 22 15

74778/61735



Gasthof Bären, Boll

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per 1. Mai oder nach Vereinbarung

gelernten Koch

Für nähere Auskünfte stehe ich Ihnen nach vorheriger telefonischer Vereinbarung gerne zur Verfügung.

Verlangen Sie bitte Ruedi Gygax
Telefon 031 839 04 70
Dienstag und Mittwoch geschlossen.

P 75059/44300

LUGANO

Fassbind Hotels

Gesucht auf Anfang April für lange Sommersaison

Empfangssekretärin

(auch Anfängerin)

Saaltöchter

Speisesaal (auch Anfängerinnen)

Offerten mit den üblichen Unterlagen erbeten an

Hotel Continental
6903 Lugano
Telefon 091 56 11 12

73252/94200

Films

Gesucht auf Anfang Mai 1995 für Neueröffnung Restaurant "Im Gada", Hotel Albana, direkt neben den Bergbahnen Films.

Sous-chef Serviertöchter/Kellner

Studios stehen zur Verfügung.
Bitte rufen Sie uns an.

Fam. R. Widmer-Jegi
zurzeit Restaurant Porta Sut
7017 Films Dorf
Telefon 081 39 26 57

74738/87319

VERKAUF



Hotel Boo
RESTAURANT
3792 SAANEN/GSTAAD
TEL. 030 4 14 41 / 4 14 37

THE PUB
«OF COURSE»



Chalet-Hotel mit Musikbar, Action-Restaurant, vergibt folgenden Posten nach Vereinbarung:

Verkaufstalent an der Bar und im Restaurant

Du magst den Umgang mit Menschen, möchtest Deine Fremdsprachen einsetzen und das internationale Publikum gefällt Dir. Das Gastgewerbe ist Dir nicht fremd und Du bist an Selbstständigkeit interessiert.

Wir sind so flexibel, wie Du es auch bist, wir arbeiten am Abend und geniessen die Tage in der schönen Bergwelt von Gstaad. Bei uns ist etwas los, mit Live-Musik, Partys, und im Tex-Mex-Restaurant ist immer eine Superatmosphäre.

Wenn Du Freude hast, bei dieser Party mitzuwirken, und Spass an einer guten und effizienten Arbeit hast, dann schicke Deine Unterlagen mit Foto an Thomas Boo, oder ruf einfach an für mehr Informationen zu Deinem neuen Job.

Hotel Boo
3792 Saanen
Telefon 030 4 14 41
oder rufe einfach an.

75050/29386

Verkaufs-Profis haben Ambitionen

Wir sind ein junges Schweizer Unternehmen, welches ein Präzisionsprodukt nach neuester Technologie für den weltweiten Gebrauch in der Hotel- und Reisebranche entwickelt hat.

Wir suchen dynamische Verkaufsprofis (Idealalter 25 bis 35 Jahre).

Anforderungen

Sprachen D/E oder D/F oder D/I
gepflegtes Auftreten
argumentationsstark
selbständiges/diszipliniertes Arbeiten
Durchhaltevermögen
reisefreudig.

Aufgabenbereich

Vorführung und Verkauf unserer Produkte an Reisebüros, Fluggesellschaften, Firmen und Hotels.

Ambitionen

Einführung unseres revolutionären CD-ROM-Buchungssystems bei unseren Hotelkunden (weltweit).

Wir bieten sehr fortschrittliche Anstellungsverhältnisse (Fixlohn/Provisionen).

Wir freuen uns auf Ihre kurze, schriftliche Bewerbung (mit Foto) oder telefonische Kontaktaufnahme mit Herrn H. P. Steffen (Telefon 041 3709 19).

THG The Hotel Guide AG, Hauptstrasse 54,
P.O. Box 36, CH - 6045 Meggen

75054/383702

Inserateschluss über Ostern

Stelleninsserate: **Donnerstag, 13. April 1995,**
um 13 Uhr

Geschäftsinsserate: **Mittwoch, 11. April 1995,**
um 12 Uhr

Letzter Termin für Wiederholungen oder Korrekturen der Stelleninsserate:

Donnerstag, 13. April 1995,
um 17 Uhr

Remimag

... bringt Sie weiter

Gastronomie

Als gelernter Koch/gelernte Köchin träumen Sie von einer neuen Herausforderung. Und geregelten Arbeitszeiten.

Wir stellen Ihnen dazu ein Rezept vor: Sie haben eine Kochlehre absolviert, sind ein paar Jahre mit Erfolg am Herd gestanden, sind eventuell ein Weinfreak, haben sich kaufmännisch weitergebildet und möchten Ihre Kreativität weiterhin in den Dienst einer gepflegten Gastronomie stellen. Voilà. Mit diesen Zutaten, verfeinert durch EDV-Kenntnisse, steht Ihnen als

VerkaufsplanerIn, EinkäuferIn

für unsere Betriebe eine interessante Zukunft offen. Mit Ihrer Arbeit prägen Sie das kreative, gastronomische Erscheinungsbild der Remimag-Restaurants: Ihre Hauptaufgabe als VerkaufsplanerIn (2/3) umfasst die Rezeptur, das Kalkulationswesen, Statistik, Controlling und das Erarbeiten von Werbemitteln. Als EinkäuferIn (1/3) versorgen Sie unsere Betriebe mit erstklassigen Waren und tragen damit wesentlich zu einer konstant hohen Qualität bei.

Diese verantwortungsvolle Tätigkeit schmecken wir mit einer Reihe attraktiver Ingredienzien ab: der Aufgabe entsprechende Entlohnung, fortschrittliche Sozialleistungen, geregelte Arbeitszeit.

Peter Eltschinger freut sich, mit Ihnen das Rezept für Ihre Zukunft fein abzustimmen. Schicken Sie Ihre Unterlagen oder rufen Sie für ein unverbindliches Gespräch einfach an.

Tel 041 54 92 00, Fax 041 54 92 22

Remimag Gastronomie AG Buzibachring 3 6023 Rothenburg

73584/102024

LA PALANCA

**Lenzenerheide
Valbella**
a Smile for Europe

Unser beehrtes und Team
benötigt dringend Verstärkung.

Wir, ein kleines gediegenes Bündner Hotel mit 70 Betten,
suchen für unsere anspruchsvollen Stammgäste
den

→ **CHEF DE SERVICE**
mit dem speziellen Lächeln.
Organisations-talent mit Freude am Beruf.
Ebenso freut sich unsere Küchenbrigade auf einen neuen

→ **CHEF DE PARTIE**
welcher ab Juni kreativ mithilft, unsere Gäste zu verwöhnen.
Also nicht zögern. Bewerbung mit Lebenslauf und Photo
einpacken und an Familie G. Valsecchi schicken.
Es lohnt sich!

HOTEL LA PALANCA CH-7078 Lenzenerheide (Graubünden)
VAL SPORZ Telefon 081 34 31 31
Fax 081 34 53 64

75070/19577

Wir sind ein Ferienhotel- und Restaurationsbetrieb, direkt am Vierwaldstättersee gelegen, und suchen ab sofort oder nach Vereinbarung noch einsatzfreudige Mitarbeiter zur Betreuung unserer individuellen Kundschaft:

Büro: **Réceptionistin**
Fidelio Front-Office-System,
Textverarbeitung Word für Windows
Englisch-/Französischkenntnisse von Vorteil

Service: **Servicefachangestellte** (à la carte)

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima und gute Entlohnung. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Stephan Meyer
Hotel Central am See
CH-6353 Weggis
Telefon 041 93 12 52, Fax 041 93 14 96

74660/37311

AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

Für ein Stadthotel in der Ostschweiz suchen wir per spätestens 1. Juli 1995 einige erfahrenen

KÜCHENCHEF

der es versteht, eine Brigade von 5 Mitarbeitern zu führen. Ein qualifizierter Berufsmann, der an eine sehr selbständige Arbeitsweise gewöhnt ist und gute Kenntnisse der traditionellen Küche mitbringt, findet hier eine vielseitige Aufgabe. Diese Stelle steht selbstverständlich auch einer Frau offen.

Zum Betrieb: 20 Zimmer, Restaurant 35 Plätze, Saal zirka 100 Plätze.

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung an untenstehende Adresse, z. H. Ruth Grossmann oder Irène Porta.

Eine interessante Stelle haben wir in einem familienfreundlichen 3*-Hotel im Berner Oberland offen (Eintritt 1. Mai):

BETRIEBSASSISTENT/IN

Anforderungsprofil:

- 25 bis 30 Jahre Jung
- Berufserfahrung im Kaderbereich
- Sprachkenntnisse D/E/F.

Aufgaben:

- Schwerpunkt F & B
- EDV-Kenntnisse
- Gästebetreuung
- Mithilfe an der «Front»
- Vertretung der Direktor.

Fühlen Sie sich angesprochen? Bitte senden Sie Ihre kompletten Unterlagen an untenstehende Adresse, z. H. Ruth Grossmann oder Irène Porta.

4*-Familienhotel (80 Betten) am Vierwaldstättersee sucht für die Sommersaison eine gut ausgewiesene

RESTAURANTLEITERIN

die sich in Zusammenarbeit mit den Besitzern um das Wohl der Gäste kümmert und aktiv im Service mithilft. Kompetente Mitarbeiterführung, Gästeempfang und Vertretung der Direktion gehören zu den Aufgaben der neuen Mitarbeiterin.

Für diese Position werden eine abgeschlossene Servicelehre und wenn möglich Erfahrung als Chef de service vorausgesetzt. Idealerweise zwischen 25 und 35 Jahre, Sprachen: D/E/F. Eintritt 1. Mai.

Ihr Bewerbungsdossier senden Sie bitte an untenstehende Adresse, z. H. Ruth Grossmann oder Irène Porta.

74987/64735

HOTEL JOB SHV, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 43 33

Schweizer Hotelier-Verein

Wenn Sie ein fröhliches Naturell haben, Bestimmtheit und Durchsetzungsvermögen ausstrahlen, Ihren Sinn für Humor auch in hektischen Momenten behalten, dann sind Sie wie gemacht für die

Hauswirtschaftliche Leitung unseres gesamten Betriebes

Ihre **Hauptaufgabengebiete:** Ausbildung unserer Hofa-Lehrtüchter, Organisation und Mithilfe im rückwärtigen Dienst, Einkauf für den hauswirtschaftlichen Bereich

Wir erwarten: - gelernt Hotelfachassistentin

- 2- bis 3jährige Erfahrung
- frontorientierter, persönlicher Einsatz
- evtl. Réceptionsabläufe

Wir bieten: - Unterstützung des gesamten Teams
- gute Zusammenarbeit mit offenem und unkompliziertem Umgang
- sehr schöne Mitarbeiterwohnung

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:



Hotel Seerose, Herr Felix Sühner
am Hallwilersee, 5616 Meisterschwanden

75069/24417

WITSCHI'S RESTAURANT & BAR

Heinz und Anna Witschi suchen per 1. April noch engagierte Fachkräfte als

Chef de partie Pâtissier

(Köche werden gerne angelehrt)

Commis de cuisine

Beurlaubung für gelernte Berufleute, welche nicht älter als 30 Jahre sind, vorhanden.

Sonntag und Montag geschlossen. Sommer- und Weihnachtsferien Zeitgemässe Toplöhne.

Unterlagen an:
Familie Heinz und Anna Witschi
Zürcherstrasse 55, Postfach 5
8103 Zürich-Untersingringen
Telefon 01 750 44 60
Fax 01 750 19 68.

73769/20459

Zürcherstrasse 55
8103 Untersingringen
Telefon 01/750 44 60

Bekannter Stadtbetrieb mitten in der City, keine 5 Gehminuten vom Zürcher HB entfernt, sucht per Mitte April eine

Stellvertreterin des Geschäftsführers

Als erste Réceptionistin ist Ihnen Fidelity und Winword kein Fremdwort. Sie schätzen den Kontakt mit dem Gast genauso wie die Arbeit hinter den Kulissen. Zudem haben Sie Durchsetzungsvermögen, Teamgeist und eine fundierte Ausbildung im Hotel- und Gastgewerbe.

Wäre dies Ihre neue Herausforderung, dann zögern Sie nicht und senden Sie Ihre Unterlagen mit Handschriftprobe an Chiffre 74998, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

74998/40100

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir einen tüchtigen

Haus- und Küchenburschen

Saison- oder Jahresstelle.
Café Désiré, 6390 Engelberg
(Zentralschweiz)
R. und P. Steinger
Telefon 041 94 29 18

75062/151491

Saas-Fee

Unser Küchenchef ist im Hafen der Ehe gelandet und wechselt die See.

Daher suchen wir ab kommendem Sommer unsern neuen

Küchenchef

(Jahresstelle möglich)

Hätten Sie Lust, in unserem heimeligen Familienhotel mit 40 Halbpensionsplätzen und einem interessanten A-la-carte-Restaurant mit Sonnenterrasse das Küchenschiff zu lenken?

Wir freuen uns auf Sie.

Rufen Sie einfach an, oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel-Restaurant Tenne
Familie Richard u. Emanuela Berchtold-Bumann
3906 Saas Fee
Telefon 028 57 12 12, Fax 028 57 31 37

74826/29912

Rigiblick am See

Buochs

Unsere Ziele verpflichten!

Nach umfangreichem Umbau haben wir seit September 1994 unser Hotel/Restaurant mit gehobener Küche (13 Punkte Gault Millau) und anspruchsvollem Service wieder geöffnet. Unsere Terrasse bietet im Sommer 60 Personen Platz.

Per April/Mai 1995 suchen wir folgende Mitarbeiter, die mithelfen, unsere Ziele zu verwirklichen:

**Küche: Chef de partie
Jungkoch**

Service: Servicemitarbeiter/innen

Über Ihre Kontaktnahme freuen sich Claude J. Rölli oder Torsten Gütz, Küchenchef.

Hotel Rigiblick am See, Seepplatz 3, CH-6374 Buochs
Telefon 041 64 48 64, Fax 041 54 68 74

75045/95869

Impressum

Verlag/Redaktion: Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Fax 031 370 42 23

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
SHV, Bern

Gesamtleitung: Werner Friederich

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Pascale Zaugg

Millimeterpreis

Stellenangebote: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)
Stellensuche: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)
Last minute: Fr. 2.55 (inkl. MwSt.)

Anzeigenschluss

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr
Wiederholungen: Montag, 12.00 Uhr
Last minute: Montag, 16.00 Uhr

Layout/Satz: Fischer Druck AG, Münsingen
Roland Gerber, Gabi Miescher

Druck: Druckzentrum Bern



Wollen Sie mit Ihrem Job hoch hinaus?

Fun 4 You heisst das Motto der Arosa Bergbahnen. Das gilt auch für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Oder können Sie sich einen schöneren Arbeitsplatz vorstellen als die Berge von Arosa und die Atmosphäre eines weltbekannten Winter- und Sommersportortes?

Für unser neues Info-Center bei der Tilstation Luftseilbahn Arosa-Weisshorn suchen wir eine/r/n

1. Leiter/in Information

Sie haben eine kaufmännische Grundausbildung, Freude am Kundenkontakt, besitzen mündliche Fremdsprachkenntnisse (E, F, J), PC-Kenntnisse (Windows, Winword, Excel usw.) und haben Flair für den Umgang mit technischen Geräten.

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

- Information (Telefonbeantworter, Textext, Fernsehen [Topin], Laufschriften, Funk, Telefonzentrale)
- Administration mit Offertbearbeitung, Statistiken, Plakate usw.
- Schalterdienst mit Verkauf Gruppen Spezialanlässe, Kundenberatung und Kundendienst.

Sie finden bei uns eine lebhaft und abwechslungsreiche Tätigkeit mit den vielen Vorzügen eines ausgeprägten Saisonbetriebes.

Eintritt: 1. November 1995 oder nach Übereinkunft.

Sind Sie an dieser vielseitigen Aufgabe und an einer Dauerstelle interessiert? Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse, Handschriftprobe).

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme und beantworten Ihnen gerne allfällige Detailfragen über diesen Fun 4 You-Job

Arosa Bergbahnen AG, 7050 Arosa

Geschäftsleitung
R. Manzani, Direktor
Telefon 081 31 18 28

AROSA BERGBAHNEN

P 74922/173401

Traumjob im Tessin!

Für Privatunternehmer im Tessin suchen wir eine seriöse, qualifizierte, diplomierte

Haushaltswirtschaftlerin

Gouvernante oder Paar

Voraussetzungen sind: fachliches Können im anspruchsvollen Service, gutes und gepflegtes Auftreten, Sprachkenntnisse (D/I) und kreative Kochkunst. Einkommen und die Haushaltsökonomie sind ein Must. Kandidaten, die in ähnlicher Position gearbeitet haben, werden bevorzugt.

Als Gegenleistung wird ein gutes Salär angeboten, eine Wohnung im Haus und ein Fahrzeug zum Gebrauch. Fühlen Sie sich angesprochen, so nehmen Sie mit uns Kontakt auf und senden Sie Ihren Lebenslauf, Zeugnisse und Foto an:

BALMO SELEZIONE - Via S. Balestra 12 - 6900 Lugano
Telefon 091 22 83 11

74729/382956



Bern

Wir suchen per 1. Mai 1995 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle einen gut ausgebildeten, kreativen, selbständigen und belastbaren

Küchenchef (evtl. Sous-chef)

für unseren lebhaften A-la-carte-Betrieb mit Fischspezialitäten. Zur Vervollständigung unserer Brigade benötigen wir noch einen initiativen, erfahrenen Koch (evtl. mit Saisonbewilligung) sowie eine flinke und freundliche Servierkocher.

Wenn Sie Freude hätten, in einem aufgestellten, gut eingespielten Team mitzuarbeiten, dann rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

RESTAURANT SCHWELLENMÄTTELI

| | | |
|-----------------------|--------------------|--------------------|
| Viktor Scartazzini | Fischspezialitäten | grosse |
| Dalmazquali 11 | 4 Bankettsäle | Gartenrestauration |
| 3005 Bern | (bis 50 Plätze) | genügend |
| Telefon 031 351 17 86 | 4 Kegelbahnen | Parkplätze |

Dienstag und Mittwoch geschlossen. Juni, Juli und August jeden Tag geöffnet.

P 74958/140147



Per 1. Juni 1995 oder nach Vereinbarung sucht Herr Klaus Ditz, eidg. dipl. Küchenchef, für den Aufbau seiner Küchenbrigade im neu eröffneten, erfolgreichen Restaurant LATINO

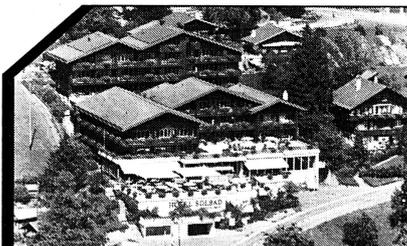
Chef pâtissier

Sind Sie ein organisatorisches und kreatives Talent? Wollen Sie vom Brot bis zum Karamell-Soufflé mit Rhabarberragout und Stracciatella-Eis alles selbst kreieren?

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an z.H. Herrn Patrik Scherrer.

74663/22667

HOTEL ASTORIA
PILATUSSTRASSE 29
6003 LUZERN
TEL. 041 24 44 66
FAX 041 23 42 62



HOTEL SOLBAD SIGRISWIL

Wir suchen nach Vereinbarung in Jahresstellung noch folgende Mitarbeiter/innen:

Chef/in de réception (mit Erfahrung)

verantwortlich für die gesamte Réception mit drei Mitarbeitern.

Réceptionistin

mit KV- oder Hotelhandelschulabschluss.

Wichtig sind für uns Kontaktfreudigkeit, Freundlichkeit und Teamgeist.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung. In unserem Team werden Sie sich wohl fühlen.

Alles was andere bieten... erfüllen wir!

Herr oder Frau Honegger geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

74957/88835



FÜR UNSER MODERNES, NEUZEITLICHES HOTEL

suchen wir für die Sommersaison 1995, mit Eintritt auf Ende April oder nach Vereinbarung, für unsere zwei Restaurants mit vorwiegend italienischer Küche, einen

Chef de partie/ Sous-chef

der mit seinen überdurchschnittlichen Fachkenntnissen, seiner Einsatzbereitschaft und seiner Teamfähigkeit unseren Küchenchef tatkräftig unterstützt.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

Hotel Davos Face
Kurt Künzli, Direktor
Promenade 136
7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 61

HOTEL

Hotel Davos Face
7260 Davos Dorf
7425/9381



ToGo

Totale Gästeorientierung

Rufen Sie uns an!
Wir sagen Ihnen was Sie leisten müssen, um den PANORAMA-Mitarbeiter-Oscar zu gewinnen.

Arosa Davos Valbella

Für die Sommersaison 1995 suchen wir Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Abteilungen Küche, Service, Reception und Etage, die Freude am Umgang mit Menschen haben.



| | | |
|--|---|--|
| PANORAMA Raetia ★★★ 7050 AROSA Tel. 081 31 02 41 Fax 081 31 22 79 | PANORAMA ★★★ 7270 DAVOS Tel. 081 44 12 01 Fax 081 43 76 54 | PANORAMA ★★★ 7077 VALBELLA Tel. 081 34 01 01 Fax 081 34 52 52 |
|--|---|--|

74935/332964

Buscamos para casa privada matrimonio

Español o Portugués (sin hijos)

con permiso B ó D para todo tipo de trabajo en casa privada. Permiso de conducir.

Es necesario que ustedes hablen alemán ó italiano ó frances.

Se da buen sueldo y piso bonito.

Ufficio Rio & Select/
Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich
Telefon: 01 211 17 65
01 211 61 73

74299/217190

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Jungkoch und Pizzaiolo mit Berufserfahrung.

Für nähere Angaben stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Restaurant Waldeck, H. Dolder
3072 Ostermündigen
Telefon 031 931 67 76

P 75063/135763



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Bardame oder Barman

für unseren Club Ali-Baba
4x wöchentlich Mittwoch bis Samstag.
Rufen Sie uns an, gerne geben wir Ihnen Auskunft.

Telefon 065 35 60 01
Herrn Jäggi verlangen

0 74484/134970

GASTHOF ZUM SCHÜTZEN

Wir suchen zur Verstärkung unseres Küchenteams per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie Commis de cuisine

Wir bieten: — angenehmes Arbeitsklima in jungem Team (12-Mann-Brigade).

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hans Schneider
Gasthof zum Schützen
5000 Aarau
Telefon 064 23 01 24

74453/95850

KULM

★★★★★

AROSA KULM HOTEL
CH-7060 AROSA
TELEFON 081 31 01 31
TELEFAX 081 31 40 90

Das fröhliche ★★★★★-Hotel (140 Zimmer und Suiten) in den Bergen sucht für die kommende Sommersaison ab Mitte/Ende Juni noch folgende qualifizierte Mitarbeiter zur Betreuung seiner anspruchsvollen Gäste aus aller Welt

Service:

Chef de rang

für unser Tagesrestaurant (Konditorei) und das (Hotelrestaurant)

sowie für unsere

Küche:

Chef de partie Commis de cuisine

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Sprechen Sie Deutsch, suchen Sie eine fachliche, persönliche Herausforderung? Aufstiegsmöglichkeiten vorhanden. Möchten Sie als zukünftige/r **Kulmianer/in** auch von unserem sportlichen Freizeitangebot profitieren? Dann sollten Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an obenstehende Adresse schicken

1100



Suchen Sie eine neue Herausforderung? Sind für Sie Führung, Organisation und Flexibilität nicht neu? Und sind Sie bereit, in einem interessanten Job Mitverantwortung zu übernehmen?

Haben Sie eine Gastgewerbeausbildung und schon Gastgewerbeerfahrung? Dann nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Die Jahresstelle als

Aide du patron/ Betriebsassistentin

ist auf Frühling/Sommer 1995 neu zu besetzen.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir noch aufgestellte, freundliche

Servicemitarbeiter

Unser zentral gelegenes und bekanntes 3-Sterne-Hotel verfügt über 40 Betten und eine grosse Restauration.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel/Restaurant 3 Könige & Post
Alex und Hedy Renner
6490 Andermat
Telefon 044 6 72 03, Fax 6 76 66

74790/798

Sunstar

Hotel Grindelwald

Warum nicht einen Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?

Auf kommende Sommersaison (Ende Mai) sind bei uns noch folgende Stellen neu zu besetzen:

Réception: **Chef de réception (w)/Stv.**
(D, E, F/EDV)

(Einarbeitung zum Chef de réception auf Winter) Schweizer oder Bewilligung B oder C

Hotelsekretärin/Hotelsekretär
(Deutsch, Französisch, Englisch/EDV)

Küche: **Chef pâtissier**
Commis saucier
Commis entremetier
Commis garde-manger
Commis restaurateur
Commis pâtissier

Commie de rang

Adlerstube: (A-la-carte-Rest.)

Speisesaal: **Chef de vin**
Commis de rang
(Deutschkenntnis)

Bar: **Commis de bar/Halle**
(Deutschkenntnis)

Möchten Sie in einem angenehmen Arbeitsklima eine unvergessliche Sommersaison (oder mehrere Saisons) verbringen? Dann zögern Sie nicht und richten Ihre vollständige Bewerbung an Herrn Bernhard Müller, Vizedirektor/Personalchef.

Sunstar Hotel
CH-3818 Grindelwald
Telefon (0041) 36 54 54 17, Fax (0041) 36 53 31 70

7354/14737

Express-Stellenvermittlung des SHV

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementsgebühr beliebig viele Bewerbungstalons von Stellensuchenden, die bei unserer Aktion «Gratis-Kleininserat für Berufsleute aus dem Gastgewerbe» mitmachen. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

Stellensuchende

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|----------------------|-------------------|----|----|----------|----------|--------------------------------|---------------------------|
| Küche/cuisine | | | | | | | |
| 1123 | Commis de cuisine | 26 | CH | sofort | I/F/E | Hotel/Rest., Chiasso/Mendrisio | |
| 1124 | Chef pâtissier | 36 | CH | April 95 | D/E/F | Hotel, BE-Oberland | |
| 1125 | Küchenschef | 52 | CH | Juni 95 | D/E/F | Hotel/Rest., BE-Oberland | |
| 1126 | Küchenschefin | 42 | D | Juni 95 | D/F/E | 3*-4*Hotel, GR/Bodensee | |
| 1127 | Koch/Hilfskoch | 42 | YU | B | März 95 | D/I/F | mit Logis |
| 1128 | Koch | 36 | D | A | Mai 95 | D/E/I | Hotel/Rest. |
| 1129 | Souschef | 26 | D | A | Juni 95 | D/E/F | Hotel, VS |
| 1130 | Koch | 37 | CH | sofort | I/F/D | Hotel, TI/VD | |
| 1131 | Souschef | 29 | I | A | n. Ver. | I/D/F | |
| 1132 | Chef de partie | 26 | A | A | Juni 95 | D/E | 4*-5*Hotel, zus. mit 3396 |
| 1133 | Pâtissier/w | 22 | CH | sofort | D/F/I | BE | |
| 1134 | Chef de partie | 28 | D | A | April 95 | D/E/F | Hotel/Rest. |
| 1135 | Küchenschef | 34 | CH | n. Ver. | D/E/F | LU/Immer-CH | |
| 1136 | Allerleinkoch | 29 | A | A | sofort | D/E/F | Hotel/Rest., SG |
| 1137 | Commis de cuisine | 19 | CH | Aug. 95 | D/E/F | Wintersportgebiet | |

Service/service

| | | | | | | | |
|------|-------------------|----|----|----------|----------|------------------------------|------------------------------------|
| 2368 | Sefa | 30 | S | A | Juni 95 | D/E/F | Hotel/Rest., West-CH |
| 2369 | Sefa | 20 | CH | Mai 95 | D | Hotel/Rest., AG/SZ | |
| 2370 | Kellner | 35 | CH | sofort | D/E/F | Hotel/Rest., Aushilfe 6 Mte. | |
| 2371 | Maitre d'hôtel | 57 | I | A | sofort | I/D/F | 4*Hotel, TI/West-CH, zus. mit 4240 |
| 2372 | Sefa | 32 | P | A | Juni 95 | D/I | Hotel/Rest., zus. mit 2373 |
| 2373 | Kellner | 38 | P | A | Juni 95 | D/I | Hotel/Rest., zus. mit 2372 |
| 2374 | Chef de service | 28 | A | April 95 | D | Restaurant, Ost-CH | |
| 2375 | Sefa | 21 | D | A | Juni 95 | D/F/E | Uri |
| 2376 | Sefa | 37 | D | B | sofort | D/F/E | Ober-WS/Engadin |
| 2377 | Kellner/Barmann | 25 | F | A | Juni 95 | E/E | Hotel/Rest., VD |
| 2378 | Serviceprakt. | 21 | CH | Juni 95 | E/E/D | Hotel | |
| 2379 | Kellner | 49 | CH | Mai 95 | D/E | Zürich + Umgeb. | |
| 2380 | Kellner/Hilfskoch | 24 | I | A | April 95 | I/F/D | evtl. ital. Rest. |
| 2381 | Sefa | 36 | D | A | Mai 95 | D/E/F | Bergrest./Rest., Zermatt |
| 2382 | Service/Bar | 19 | A | L | Juni 95 | D/E | Restaurant, Deutsch-CH |

| | | | | | | | |
|------|-------------|----|---|---|---------|-------|----------------------------|
| 2383 | Service/Bar | 20 | A | L | Juli 95 | D/E/F | Hotel/Rest., West-CH |
| 2384 | Kellner | 24 | D | A | Mai 95 | D/E/F | Rest./Hotel, LU und Umgeb. |

Administration/administration

| | | | | | | | |
|------|------------------------|----|----|----------|---------|-----------------------------|----------------------------|
| 3385 | Betriebsassistent | 37 | D | G | sofort | D/E/F | BS/BL/Aarau |
| 3386 | Récept./F&B | 27 | D | B | Juni 95 | D/E/F | Hotel |
| 3387 | F&B-Assistent | 35 | CH | sofort | D/F/E | 4*-5*Hotel, Zürich | |
| 3388 | Aide du patron | 57 | CH | sofort | D/F/I | Qarni/Tea Room, Sottoceneri | |
| 3389 | Betriebsassistent | 26 | CH | n. Ver. | D/E/F | 3*-4*Hotel, ZH/Engadin | |
| 3390 | Réceptionistin | 30 | CH | Mai 95 | D/E/F | Hotel, Klosters/Davos | |
| 3391 | Réceptionistin | 19 | CH | Aug. 95 | D/E/F | Familienbetrieb, ZH | |
| 3392 | Réceptionsprakt./w. | 19 | CH | April 95 | D/F/E | Hotel, GR/TI | |
| 3393 | Réceptionistin | 20 | CH | Mai 95 | D/F/E | 3*-5*Hotel | |
| 3394 | F&B-Prakt. | 22 | NL | A | n. Ver. | D/E/F | 3*-5*Hotel, BE/BS/ZH/LU/GR |
| 3395 | Buchhaltungsass. | 26 | CH | sofort | D/F/E | ZH | |
| 3396 | Anfangsrecept./w. | 21 | A | A | Juni 95 | D/E/F | 4*-5*Hotel, zus. mit 1132 |
| 3398 | Réceptionsprakt./w. | 23 | A | A | Juni 95 | D/F/E | Luzern/für 3 Monate |
| 3399 | Réceptionistin | 21 | CH | Mai 95 | D/E/F | Hotel, West-CH/Zermatt | |
| 3400 | Anfangsrecept./w. | 25 | D | A | Mai 95 | D/F/E | 4*-5*Hotel |
| 3401 | Anfangsrecept./Service | 19 | CH | Aug. 95 | D/F/E | Hotel, Zermatt | |

Hauswirtschaft/ménage

| | | | | | | | |
|------|----------------|----|----|----------|----------|-------------------------------------|------------------------------------|
| 4240 | Zimmerfrau | 49 | I | A | sofort | I | 4*Hotel, TI/West-CH/ zus. mit 2371 |
| 4241 | Gouvernante | 28 | CH | April 95 | D/E | Hotel, SG/AG | |
| 4242 | Zimmerfrau | 29 | P | A | April 95 | F | Hotel |
| 4243 | Küchenbursche | 18 | YU | C | sofort | D | Hotel/Rest., Interlaken/Umgebung |
| 4244 | Zimmer/Office | 32 | P | A | Juni 95 | I/F/E | Hotel |
| 4245 | Zimmerfrau | 19 | IS | L | Mai 95 | D/E | Hotel, zus. 4246, nur 4 Mte |
| 4246 | Zimmerfrau | 19 | IS | L | Mai 95 | D/E/F | Hotel, zus. 4245, nur 4 Mte |
| 4247 | Portier | 26 | RN | B | sofort | D/E | Hotel, Zürich + Umgebung |
| 4248 | Buffet/Zimmer | 37 | CH | sofort | F/I/D | Zürich | |
| 4249 | Portier | 27 | YU | A | Mai 95 | D/E | Hotel, Sommersaion |
| 4250 | 2. Gouvernante | 22 | CH | April 95 | D/F/I | 4*-5*Hotel, LU/BE/Interlaken Zürich | |
| 4251 | Küchenhilfe | 33 | YU | B | Mai 95 | D | |

| | | | | | | | |
|------|-----------------|----|----|--------|--------|-------|----------------------|
| 4252 | Portier/Kellner | 32 | YU | L | sofort | D/F/E | 4*Hotel, BE-Oberland |
| 4253 | Küchenhilfe | 21 | T | B | sofort | E/D | Hotel/Rest., Basel |
| 4254 | Küche/Office | 31 | P | A | sofort | I/D | Rest./Hotel |
| 4255 | Küchenbursche | 36 | P | A | Mai 95 | I/F/D | Rest./Hotel |
| 4256 | Gouvernante | 46 | CH | Mai 95 | D/E/I | Hotel | |

- 1 Referenznummer - Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement/région préférée (souhait)

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285 - pro Halbjahr **exklusive Mehrwertsteuer** oder 500 - pro Jahr **exklusive Mehrwertsteuer** können Sie eine unbegrenzte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden **ausschliesslich** an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden!

Den auf der Rechnung ausgewiesenen Mehrwertsteuerbetrag können Sie in Ihrer nächsten Mehrwertsteuer-Abrechnung als Vorsteuer abziehen.

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Par le prix d'abonnement de frs. 285 - par semestre (la T. V. A. sera ajoutée) ou frs. 500 - par année (la T. V. A. sera ajoutée), vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Vous pourrez déduire la T. V. A. sur votre décompte T. V. A. ou titre de l'impôt prélevable récupérable.

Telefon: 031 370 42 79
(8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 16 Uhr)
Telefax: 031 370 43 34

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der *hotel + tourismus revue* unter der Rubrik «Stellensuchende». Gleichzeitig leiten wir Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns raschmöglichst, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben. Herzlichen Dank und viel Glück!

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als: _____ Eintrittsdatum: _____

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Geboren: _____ Nationalität: _____

Telefon privat: _____ Telefon Geschäft: _____

Muttersprache: _____ Art der Bewilligung: _____

Art des Betriebes: _____ Region: _____

Bemerkungen: _____

Sprachkenntnisse:
Deutsch: _____ Französisch: _____ Italienisch: _____ Englisch: _____
(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb: _____ Ort: _____ Funktion: _____ Dauer (von/bis): _____

1. _____

2. _____

3. _____

Hiermit bestätige ich, dass die obengenannten Angaben der Wahrheit entsprechen.

Datum: _____ Unterschrift: _____

Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Berr (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)

74597/84735



HOTEL LÖWEN APPENZELL

Gesucht per sofort

Commis de cuisine / Chef de partie

der/die Freude hat, in einem kreativen Team mit-zuarbeiten.

Ebenso suchen wir für unsere Hotelbar eine **erfahrene und aufgestellte**

Barmaid

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an Guido Sutter, Hotel Löwen, 9050 Appenzell.

74521/55328

Familie Guido Sutter
Telefon 071 87 14 02, Fax 071 87 25 79

Aklin
Restaurant am Pytturm, Zug
Seit 1787

Werden Sie unser zukünftiger Chef de partie!

In einer Küche von frisch bis klassisch stilvoll, die frischproduktorientiert ist, die phantasievoll sein darf, die markt- und strengerecht funktioniert, und die mit erfolgreichen Eigenkreationen aufwartet.

Fühlen Sie sich angesprochen, so nehmen Sie doch bald mit mir Kontakt auf. Ich erkläre Ihnen gerne alle weiteren Details über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz.

Frau Margrit Aklin, Telefon 042 21 18 66

74047/50474



HIRSCHEN
HOTEL · RESTAURANT · TAVERNE

Für unser «Bijou» am Zürichsee suchen wir per 1. April 1995 oder nach Vereinbarung

Chefs de partie
Commis de cuisine

Wir sind ein vielseitiger Betrieb mit A-la-carte-Restaurant, Taverne, Bar und Hotel.

Wenn Sie in einem jungen Team arbeiten wollen und zudem an einem guten Salär interessiert sind, rufen Sie uns an oder schicken uns Ihre Unterlagen.

Hotel Hirschen am See
Seestrasse 856, 8706 Obermeilen
Telefon 01 923 65 51
(Frau M. Liniger verlangen)

74589/125814

HOTEL
**ARENA
ALVA**
L A A X

Echte Schweizer Tradition, gepaart mit Bündner Spezialitäten, persönlicher Gastfreundschaft und heimeliger Atmosphäre; dies sind die Attribute, welche unsere Gäste im Arena Alva erwarten.

Diese Erwartungen können wir nur mit echten «Gastgebern» erfüllen, welche mit viel Begeisterung und Herz ihren Beruf ausüben und Freude am Kontakt mit anderen Menschen haben.

Für die kommende Sommersaison suchen wir neuen

Sous-chef/Saucier

Jahresstelle (Eintritt 20. Mai 1995)

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.

**Wir freuen uns,
Sie kennenzulernen!**

Walter und Elisabeth
Gaberthüel

Hotel Arena Alva
7031 Laax/Graubünden
Telefon 081 921 72 71



75087/90190



Persönlich geführtes Erstklasshotel mit Ambiance, 150 Betten.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir ab Ende Mai für die Sommersaison:

Economat-Hilfsgouvernante Chef entremetier Commis de cuisine

Bewerbungen mit Zeugniskopien und Foto erbeten an
Direktor Paul Heeb, Hotel Schweizerhof,
7270 Davos Platz.

74594/9482



Hotel Zürich

La Residence

Unser Gourmet-Hotel besitzt nebst seinen drei Restaurants diverse Bankett-Räumlichkeiten mit einer Gesamtkapazität von 700 Plätzen. Nach langjähriger Mitarbeit verlässt uns leider die Leiterin der Bankett-Abteilung diesen Sommer.

Auf Anfang Juni 1995 oder nach Vereinbarung suchen wir daher ihre Nachfolgerin als

Bankett-Manager (w/m)

(stellvertretender Food & Beverage-Manager)

Ihre Hauptaufgabe umfasst den Verkauf und die Organisation aller Bankette, Kongresse und Seminare. In dieser Aufgabe werden Sie von den beiden Verkaufsassistenten, den Bankett-Oberkellnern und dem Chief Steward unterstützt.

Für diese Position sollten Sie eine Hotelfachschule erfolgreich abgeschlossen haben, praktische Erfahrung in Küche und Service besitzen und wenn möglich bereits im Bankett-Bereich eines grösseren Betriebes gearbeitet haben. Nebst Ihren fachlichen Qualitäten verfügen Sie über ein sicheres Auftreten, Organisationstalent und Erfahrung in der Personalführung.

Nebst einer verantwortungsvollen Stelle in einem modernen Betrieb bieten wir Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit, attraktive Anstellungsbedingungen und auf Wunsch ein schönes Studio im Stadtzentrum.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung an Herrn P. Schnüriger oder Frau U. Bieri. Selbstverständlich stehen wir Ihnen für erste Fragen auch jederzeit telefonisch zur Verfügung.

Ausländische Bewerber/innen berücksichtigen wir gerne, wenn sie eine C-Bewilligung besitzen.

Neumühlequai 42, 8035 Zürich
Telefon 01 362 34 37 (Personalbüro)
oder 01 363 63 63 (Zentrale)

zurichHotels

74955/41432



Das ****Hotel mit dem Freizeitpark

sowie zwei Restaurants für den Feinschmecker, einer gemütlichen Bar, einem erstklassigen Seminarzentrum und mit dem besonderen und persönlichen Ambiente.

Zur Unterstützung unseres Oberkellners und für die Leitung des Services suchen wir eine weibliche oder männliche Persönlichkeit als

Chef de service

Kontaktfreude, gutes Organisationsvermögen, gepflegtes Erscheinende und Fachkenntnisse sind wichtige Voraussetzungen für diese interessante Aufgabe. Gerne übertragen wir Ihnen Verantwortung und Kompetenzen.

Für telefonische Auskünfte stehen wir Ihnen zur Verfügung. Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen. Bitte senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung.

****Hotel Sântispark
Bruno Walter oder Markus Wicki
9030 Abtwil
Telefon 071 32 15 75

****Hotel, direkt beim einzigartigen Freizeit- und Einkaufszentrum Sântispark, am westlichen Stadtrand von St.Gallen. 144 Betten, 2 Restaurants, Bar/Cocktail-Lounge, diverse Seminar- und Bankettsäle.

74886/07721

MANCHE

Persönlich arbeiten einfach irgendwo. Andere

MÖGENS

lieber aufgestellt und crazy. Bist Du

HEISS

auf etwas Aussergewöhnliches?

Wir suchen einen

SOUS-CHEF UND EINEN KOCH

Bitte rufe uns an.
Hans Beck freut sich auf Dich.

0 74926/332542



RESTAURANT + BAR
BAHNHOFQUAI 7
8001 ZÜRICH
TEL 01 211 66 77



Restaurant

Zur Bürestube

Bachstrasse 3, 5033 Buchs-Aarau
Telefon 064 22 14 61

Nach abgeschlossenem Umbau ist nun auch eine Ergänzung unseres Personals notwendig. Deshalb suchen wir

Koch oder Jungkoch

der unser kollegiales Küchenteam tatkräftig unterstützt. Wir sind ein mittelgrosser, familiärer Betrieb mit gutbürgerlicher Küche. Ihr Arbeitsplatz ist neu und modern eingerichtet. Die Arbeitszeit ist geregelt, und Ihr Lohn wird den Leistungen entsprechend gut sein. Interessiert? Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns. Frau Doris Kasper gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

74889/383161



RESTAURANT
HECHT AM SEE

ZUG

Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir per sofort für die Sommersaison

Koch oder Jungkoch

Gerne stellen wir Ihnen bei einem netten Gespräch unseren Betrieb vor oder telefonieren Sie uns unverbindlich.

Telefon 042 21 01 93
Fax 042 21 38 47, Kurt Rütimann

74600/78794

Ristorante Cittadella

Via Cittadella - Telefon 093 31 58 85
6600 Locarno

Zur Komplettierung unseres Teams fehlen uns noch per Eintritt 1.4.1995.

Commis de salle Kellner/in (evtl. auch Anfänger/in)

mit gültiger Bewilligung. Nationalsprachen, Fähigkeitszeugnisse.
Telefon 093 31 58 85, Herrn Salvadori.

0 74977/145378



Hotel-Restaurant
Schützen
GH-3622 Lanterbrunnen

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Saison- oder Jahresstelle auf zirka 1. Mai oder nach Übereinkunft:

Koch tournant Jungkoch Serviertöchter Küchenburschen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Familie A.+P. von Allmen-Gerber
Telefon 036 55 20 32

74171/19069

Möchten Sie Ihre Karriere bei uns fortsetzen oder starten?

Wir können Ihnen per 1. Mai 1995 oder nach Übereinkunft folgende Stellen in der **BRASSERIE BURG**, Vaduz, anbieten:

1 Teamleiter/in Bereich Küche

mit mehrjähriger Küchenpraxis und das Alter von 25 Jahren

1 Kochfachangestellte/n

mit Berufslehre

1 Teamleiter/in Bereich Service

mit mehrjähriger Berufspraxis und das Alter von 25 Jahren

4 Servicefachangestellte (w/m)

gute Deutschkenntnisse

1 Hausdienst für Office

Deutschkenntnisse

Anforderungen: Spass am Beruf mit Zukunft.

Wer in einem modernen, jungen Fachteam mitarbeiten möchte, bewerbe sich bitte schriftlich, oder verlangen Sie unseren Fragebogen zur Stellenbewerbung über

Telefon 0041 75 232 21 31.

Kontaktperson: Frau Christine Hagen.

Schriftliche Bewerbungen an Postanschrift:

ADLER GASTRONOMIE AG
z. H. Herrn Roland Huber
Herrengasse 2, FL - 9490 Vaduz
Fürstentum Liechtenstein
Telefon 0041 75 232 21 31, Fax 0041 75 232 31 02

1 74883/382382



DOLDER
GRAND HOTEL
ZÜRICH

CHEF DE PARTIE

in unserer Küchenbrigade, die mit viel Liebe die Details pflegt und wo das Arbeiten im Team Spass macht.

Die nicht ganz alltägliche Stelle für Sie?

Gerne gibt Ihnen unser Küchenchef, Herr G. Angehrn, nähere Auskunft, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn W. Im-Obersteg, Personalchef.

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01-251 62 31

Member of



The Leading Hotels of the World.

75071/40150

FÜR UNSER MODERNES, NEUZEITLICHES HOTEL

suchen wir für die Sommersaison 1995 (oder in Jahresstelle), mit Eintritt auf den 1. Mai oder nach Vereinbarung, eine aufgestellte

Chef de service

die mit ihren guten Fach- und Sprachkenntnissen sowie ihrem Durchsetzungsvermögen ein junges, dynamisches Team führen möchte.

Wir freuen uns auf Sie!

HOTEL DAVOS FACE
Kurt Künzli, Direktor
Promenade 136
7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 61

74943/9831

Familie
P. + G. Huwiler-Bischof
Seesstrasse 394
8124 Maur am Greifensee
Telefon 01 980 05 04
Telefax 01 980 06 90



Für die kommende Sommersaison suchen wir
per sofort

Chef de service
gelernte Serviceangestellte
Chef de partie
Buffetangestellte
Office-/Küchenbursche
Bankettaushilfen
Kassierin für SB-Restaurant

Alle ausgeschriebenen Stellen auch in Teilzeit möglich.
Saisonbewilligungen können besorgt werden.
Vereinbaren Sie einen Vorstellungstermin mit
Herrn Huwiler.

74620/382530



KULM HOTEL
ST. MORITZ

Ab kommender Sommersaison suchen wir für unser
beim Kulm-Park gelegenes

Restaurant Chesa al Parc

mit 80 Innenplätzen und grosser Sonnenterrasse ein-
satzfreudige/n und verantwortungsbewusste/n

Chef de service

(Mittags kleine Karte und Snacks, abends gepflegter
A-la-carte-Service).

Wir wenden uns dabei an eine selbständige, initiale
Führungskraft, welche auch Ihre guten Sprachkennt-
nisse (D, I und E, evtl. F) täglich einsetzen möchte. Sind
Sie an dieser attraktiven langen Zweisaisonstelle inter-
essiert?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit
den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel, St. Moritz
z. H. Reto Stoeckenius
7500 St. Moritz

74720/33812

Member of The Swiss Leading Hotels



Sadko Arcade ist das erste Einkaufs- und Restau-
rationszentrum internationalen Standards in Moskau,
mit 7 Restaurants, eigener Bäckerei, Konditorei- und
Metzgereiproduktion sowie 12 Detailgeschäften.

Für unsere sieben Restaurants in Moskau suchen wir
für einen mindestens 2-jährigen Einsatz einen
führungsstarken

Food & Beverage
Manager

der nach einer Einführungsphase als Mitglied der Ge-
schäftsleitung die Stellung als **Food & Beverage**
Director auch die Produktionseinheiten übernehmen
kann.

Nebst der kompetenten, zielorientierten Führung von
15 Expatriats und ca. 450 russischen Mitarbeitern
sowie aktivem Engagement in der Weiterentwick-
lung der Restaurantkonzepte, erwarten Sie verschie-
denste Aufgaben im Bereich des Divisionsmarketings,
der Marktanalysen und der Aktivitätsplanung. Im
weiteren zeichnen Sie verantwortlich für das Budget
sowie die Kostenkontrolle Ihres Bereiches.

Sie sind eine belastbare, teamorientierte und kommu-
nikative Persönlichkeit mit starkem Durchset-
zungsvermögen und weisen nebst erfolgreichem
Hotelfachschulabschluss auch mehrjährige interna-
tionale Führungserfahrung in einer ähnlichen Position
nach. Schätzen Sie den Computer als rationelles
Hilfsmittel und setzen Sie Ihre guten Englisch- und
Französischkenntnisse gerne täglich unter Beweis,
dann bieten wir Ihnen eine interessante Tätigkeit in
einem nicht ganz alltäglichen Umfeld an.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie
uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
Hopf Service Ltd, z.H. Herr D.M. Egolf, Industrie-
str. 54, CH-8152 Glattbrugg, Tel. 01/829 65 91

74914/365696



HOPF Service Ltd
International Service
Technology and Trade



**HOCHSAISON FÜR DIREKTIONS-/BETRIEBS-
ASSISTENTEN/-INNEN**

Ist Administration Ihre Stärke, aber Sie brauchen auch den
Gästekontakt? Dann haben wir für Sie eine interessante Aus-
wahl an Assistentenstellen:

- Lebhaftes ★★★-Geschäftshotel in Zürich sucht dynami-
sche Hotelfachfrau mit Hauptverantwortung für Réception
und Housekeeping.

- Bündnerland
Für ein wunderschönes Hotel mit vielfältiger Infrastruktur
suchen wir einen sprachgewandten (D, E, F) jungen Mann.
Sie sind einerseits Chef de réception, aber auch teilweise
für den reibungslosen Ablauf im Service verantwortlich.
- und
Exklusives ★★★-Ferienhotel bietet einer gut ausgebilde-
ten, sprachlich versierten und gepflegten Mitarbeiterin in-
teressante Dauerstelle.

Für **frontorientierte** Gastgeber/innen haben wir abwech-
slungsreiche Stellen im Raum Zürich und Region/Luzern und
Region sowie Fribourg.
- Schwerepunkte: Serviceüberwachung, Bankettverkauf-
und -durchführung, Gästebetreuung.

Bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewer-
bungsunterlagen; wir sehen Ihnen gerne für ergänzende
Auskünfte zur Verfügung.
Diskretion ist selbstverständlich.

HoReGa Select AG
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 75
Fax 061 281 75 45

HOReGA SELECT

Die führende Personalberatung
und Stellungsvermittlung seit 1986

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter- Pächteruche · Krisenmanagement

Grindelwald

Hotel-Restaurant Résidence

Für die Sommersaison 1995 (Eintritt zirka Mitte Mai oder nach Vereinbarung)
suchen wir noch eine

Hofa-Turnante

(Etage, Service und Réceptionsablösung)

Hätten Sie nicht Lust, einmal in unserem schönen Feriendorf (Wander- und
Skigebiet) zu arbeiten?

Wir bieten eine interessante Tätigkeit, geregelte Arbeitszeit sowie gute
Entlohnung.

Auf Ihre Bewerbung mit der üblichen Unterlagen freuen sich:

Hotel-Restaurant Résidence

Frau Anit. Gross, Dir.
3818 Grindelwald
Telefon 06 53 11 36

75045/14648

**Sie suchen eine interessante
Stelle?**

Wir haben:
Saison- und Dauerstellen für aufgestell-
tes und versiertes **Gastronomie-
Personal**

Serviceangestellte/Kellner

auch Anfänger

Barmaid mit Berufserfahrung

Köchin eventuell Teilzeit

Chef de partie

Commis de cuisine

Sous-chef

Jungkoch für italienische Küche

Gouvernante

Telefon 033 43 25 73
Frau Armstutz/Frau Bühler.



Gasthof zur Sonne
Hotel - Restaurant - Bar
Seesstrasse
8712 Stäfa am Zürichsee
Telefon 01 926 11 10

Für unser Fisch-Spezialitäten-Restaurant,
direkt am Zürichsee, suchen wir auf
Anfang Juni 1995 einen

COMMIS DE CUISINE
JUNGCHEF

Ein kleines aufgestelltes Team würde sich
auf Ihre kreative Mitarbeit freuen.

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten
noch weitere Informationen, dann rufen Sie
doch ganz einfach an und verlangen Herrn
Rico Rapelli. Telefon 01 926 11 10

75065/378453

Sunstar ★★★★★

Wo die Schweiz
am schönsten ist!

Hotels Davos

Zur Ergänzung unseres Sunstar-Teams suchen wir
für die Sommersaison 1995, ab zirka 4. Juni, noch
Mitarbeiter, die Teamwork ganz gross schreiben.

Etage: 2. Gouvernante

Vertretung der Generalgouvernante

Küche: Chef saucier
Chef tournant
Commis de cuisine

Service: Chef de rang (w)
für unser A-la-carte-Restaurant

Möchten Sie Davos im Sommer erleben, sich in
einem jungen Team weiterbilden und Aufstiegs-
möglichkeiten wahrnehmen, dann freut sich Stefan
Röösli, Personalchef, auf Ihre Bewerbung und gibt
Ihnen gerne weitere Auskünfte

DAVOS

F. + E. Meier, Direktion, 7270 Davos Platz
Telefon 081 44 12 41, Fax 081 43 15 79



74919/9512

CARRIERE

Ich suche für einen traditionsreichen ★★★-Betrieb
(Hotel, Restaurant und Saal) in der Stadt Zürich zur
Entlastung des Patrons eine tüchtige, fachkundige und
flexible

Fachfrau

Erwartet wird:

- Serviceerfahrung für Restaurant- und
Bankettbetreuung
- gute Umgangsformen und aufmerksamen Kontakt
zu allen Gästen
- Praxis im Personalwesen
- Ablösung des Patrons bei dessen Abwesenheit
- Muttersprache Deutsch, sprachgewandt
in Französisch und Englisch
- Spanisch- oder Italienischkenntnisse sind erwünscht
- Alter zwischen 28 und 40 Jahren
- Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Geboten werden:

- sehr gutes Gehalt
- angenehme Zusammenarbeit und die erforderlichen
Kompetenzen.

Wenn Sie diesen Anforderungen entsprechen und sich
angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre schriftliche
Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an
Hotel- und Gastwirtschaftstreuhand,
Fritz Woern, Rugenparkstrasse 2, 3800 Interlaken.

74601/41203

EINEN SOMMER
DIREKT AM BIELERSEE !!!!!!!!!

DAMIT WIR DEN SOMMER - MAI BIS SEPTEMBER 1995 -
GUT ÜBER DIE RUNDE BRINGEN FEHLT UNS EIN/E
JUNGE/R KREATIVE/R MANN/FRAU IN DER KÜCHE
UND EINE FLINKE UND VORALLEM
AUFGESTELLTE MITHILFE IN UNSEREM SERVICE TEAM.
WIR FREUEN UNS ALLE AUF IHRE BEWERBUNG UND AUF
EINEN SICHER TURBULENTEN, DOCH TROTZDEM LÄSSIGEN
SOMMER BEI UNS IM RESTAURANT ENGELBERG

RESTAURANT ENGELBERG, WINGREIS, 2513 TWANN
TEL: 032 / 95 11 25

P 75006/289981



RESTAURANT KRONENHALLE
ZÜRICH

In unser traditionsreiches Restaurant mit prominenter
internationaler Kundschaft suchen wir nach Übereinkunft
Schweizer (oder Ausländer mit Berufslehre und Bewilli-
gung B oder C) zur Ergänzung unserer Küchenbrigade.

Chef tournant

mit guten Fachkenntnissen und

Commis tournant

Richten Sie Ihre Bewerbung bitte an

Herrn H. Lichtenberg, eidg. dipl. Küchenchef
Rämistrasse 4, 8001 Zürich
der Ihnen gerne telefonische Auskunft erteilt
Telefon 01 252 03 92

74721/130508

DAVOS

Wir suchen
Sekretär/in
EDV-Sekretariat
Software-Support

PC-Fachmann
MS-DOS, Windows
Novell Netware

Programmierer
XBase, dBase, Clipper,
Fox Pro oder Visual Fox
Sind Sie interessiert?

Vereinbaren Sie mit uns einen
Vorstellungstermin. Verlangen Sie
Herrn Paul Petzold.

Mirus Software GmbH
Mattenstrasse 10
7270 Davos Platz
Telefon 081 415 66 77
Telefax 081 415 66 78

75065/378453

Hotel Restaurant Bernina 7500 St. Moritz

Gesucht auf Mitte Juni 1995
für lange Sommersaison

Serviertochter Küchenchef Commis de cuisine

Bewerbungen erbeten an:

Familie J. Herrmann
Telefon 082 3 60 22

74950/33596



Wir suchen

Barfrau/Barmann

im PENTHOUSE der In-Bar
hoch über den Dächern von Luzern.

Show-time ist Ihre Stärke!
Sie sind zwischen 20 und 30 Jahre jung,
haben ein wenig Erfahrung an der Bar und vor allem
viel Spass und Freude am Umgang
mit unseren Gästen.

How would you like this?
Wir freuen uns auf Ihre Antwort mit Foto:

HOTEL ASTORIA LUZERN
Patrik Scherrer
Pilatusstrasse 29, 6003 Luzern
Telefon 041 24 44 66

74815/22667

DAVOS

Auf Übereinkunft suchen wir eine/n

Saalchef/in

zur Serviceaufsicht und Betreuung unserer Patienten
im Speisesaal. Wir erwarten, dass Sie Verständnis
für die Anliegen und Probleme kranker
Mitsmenschen haben und sich mit Rat und Tat engagieren.

Weiter Auskünfte erteilt unsere Leiterin Hauswirtschaft,
Frau R. Steinmetz.

Thurg.-Schaffhauserische Höhenklinik
Personaldienst
Grünenstrasse 18, 7270 Davos Platz
Telefon 081 44 12 32

D 75004/29792



Victoria Jungfrau

Eiger, Mönch und Victoria-Jungfrau!

Jetzt fehlen nur noch Sie!

Ab 1. Mai 1995 haben wir in unserer
Küche noch folgende interessante
Positionen zu besetzen:

Chef saucier Demi-chef de partie

Wir freuen uns auf engagierte Persönlichkeiten,
welche in unserem Team mitwirken möchten.

Frau A. Krummenacher,
Personalchefin, erwartet gerne
Ihre Bewerbungsunterlagen.

Grand Hotel
Victoria-Jungfrau
CH-3800 Interlaken
Telefon direkt
036 27 36 77

74919/1682

Member of The Swiss Leading Hotels



Lieben Sie die Abwechslung?

Für unser Restaurant
und unsere Schiffsinheit
MS Petersinsel (Bielersee)
suchen wir

JUNGKOCH

Setzen Sie sich bitte
in Verbindung mit:



Telefon 032 22 58 74



Jungkoch und Serviertochter

gesucht in gepflegten A-la-carte-
Service.

E. + I. Bucher, Landgasthof Rossberg,
8510 Kempthal bei Winterthur,
Telefon 052 33 11 63.

P 75007/62200

Gesucht per 1. April 1995 oder
nach Übereinkunft in Arcegno
(Nähe Ascona)

Jungkoch

mit Erfahrung.

Anfragen an:

Grotto Lauro, Telefon 093 35 40 29
oder **093 35 63 83, Fam. Sigel.**

O 74978/252921



Levenheide-Valbella mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung
des Teams für die Sommersaison 1995
(Anfang Juni bis zirka Ende Oktober
'95) mit der Möglichkeit für die folgende
Wintersaison:

Réception:

- Réceptionsekretärin
mit KV-Abschluss
auch von anderer Branche

Service:

- Servicefachangestellte/Kellner
à-la-carte-kundig

Hauswirtschaft:

- Hotelfachassistentin
Tournant für Etage, Buffet, Service

Küche:

- Chef de partie
- Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Herrn E. Frauchiger, persönlich

75038/25521



Hotel Valbella Inn
CH-7077 Valbella-Levenheide
Telefon 061/24 30 36, Telefax 061/24 40 04,
Familie E. und R. Frauchiger



Welt der Feinschmecker

ein Begriff für Kenner und Schlemmer!
Als junge, dynamische Persönlichkeit
mit Ausbildung als Koch möchten Sie
als

VerkäuferIn Traiteur

eine neue Laufbahn einschlagen und
Ihre vielseitigen Fähigkeiten im Verkauf
unter Beweis stellen. Wenn Sie am
Erfolg eines zukunftsorientierten Unternehmens
mitbeteiligt sein möchten,
wollen wir Sie gerne bald kennenlernen.
Auch wenn Sie sich für eine Ausbildungsstelle
interessieren, wollen wir Ihre
Bewerbung gerne prüfen.

Personelle Dienste, Frau C. Jost
Telefon 01/220 42 06 oder 220 49 71
St. Annagasse 18, 8021 Zürich

Jelmoli

G 74983/212932

Das Beste für Sie.



Inserateschluss über Ostern

Stelleninserate: Donnerstag, 13. April 1995, um 13 Uhr
Geschäftsinserate: Mittwoch, 12. April 1995, um 12 Uhr

Letzter Termin für Wiederholungen oder Korrekturen der
Stelleninserate: Donnerstag, 13. April 1995, um 17 Uhr



HIRSCHEN
HOTEL · RESTAURANT · TAVERNE

Zur Unterstützung unseres Küchenchefs suchen wir per
1. April 1995 oder nach Vereinbarung einen

Sous-chef

für unsere abwechslungsreiche Marktküche. Wir sind ein
vielseitiger Betrieb mit A-la-carte-Restaurant, Taverne,
Bar und 16 Hotelzimmern direkt am Zürichsee.

Wenn Sie in einem gut organisierten, jungen Team arbeiten
wollen und an einem guten Salär interessiert sind,
rufen Sie uns an oder schicken uns Ihre Unterlagen.

Das Hirschen-Team freut sich, einen neuen Mitarbeiter
begrüssen zu dürfen.

Hotel Hirschen am See
Frau M. Liniger
Seestrasse 856, 8706 Obermeilen
Telefon 01 923 65 51

74587/125814



Hotel Sofitel

ZÜRICH

Wir sind ein lebhaftes ★★★★★-Business-Hotel im Herzen
von Zürich (5 Gehminuten vom HB Zürich), mit 176 Zimmern,
6 Tagungsräumen und 2 Restaurants inkl. Bar und
Bistro.

Zur Verstärkung unserer jungen Küchenbrigade suchen
wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Chef de partie Commis de cuisine

Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen
mit Foto an Frau C. Crevoisier.

Hotel Sofitel Zürich
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich
Telefon 01 363 33 63

74909/40118



Rötisserie · Bar · Rümlangerhof

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft
- in unseren lebhaften Betrieb - in Jahresstellung

flinke Servicefachangestellte

mit Lehrabschluss oder entsprechender Praxis (Schweizerdeutsch
sprechend)

Jungkoch/Chef de partie

Wir erwarten Freude am Beruf, Flexibilität und kameradschaftliche
Zusammenarbeit. (Ausländische Bewerber nur
mit Bew. «B» oder «C»).

Samstag geschlossen.

Interessiert? Rufen Sie uns doch an, oder senden Sie uns
Ihre Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf und Zeugnisse).

**Fam. B. Gantenbein, Rötisserie Rümlangerhof, Glat-
talstrasse 182, 8153 Rümlang (beim Flughafen Zürich),
Telefon 01 817 21 30.**

74793/118815

Wir suchen ...

... Männer mit Schnauz oder
Damen mit Pfirsichhaut ...



für die Sommersaison 1995 von 15. Mai 1995
bis Ende September 1995.

Welcher tüchtige

Chef de partie

sucht eine Herausforderung als

Alleinkoch

auf dem neuen Panoramaschiff MS Brunnen?
Auf der Sonnenuntergangsfahrt tragen Sie
durch Ihre Kreativität aktiv zur Angebotsgestaltung
bei. Es erwarten Sie ein angemessener Lohn,
nette Kolleginnen und Kollegen sowie ein
interessanter Arbeitsbereich.

Herr G. Kadlec (Personalchef) freut sich schon
heute auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf
Ihren Anruf über Telefon 041 44 44 46, zu den
üblichen Bürozeiten.

Schiffsrestauration auf
dem Vierwaldstättersee
Wertstrasse 1
CH-6005 Luzern



74864/308242

Zürich

blaue enle

in der Mühle Tiefenbrunnen
im Zürcher SeefeldMöchten Sie in einer qualitätsbewussten Küchen-
brigade von 14 leistungswilligen Mitarbeitern als**Sous-chef**tätig werden und diese in enger Zusammenarbeit mit
unserem Küchenchef führen?Wir sind bekannt für unsere kreative und schmackhafte
Cuisine du marché. Unser Restaurant umfasst 90
Plätze, eine Piano-Bar, Bankettaktivitäten in kleinerem
und grösseren Stil und einen sehr stark auf individuelle
Wünsche ausgerichteten Traiteur-Service.Falls Sie sich angesprochen fühlen, sich etwas zu-
trauen und über einen soliden Werdegang verfügen,
nehmen Sie bitte mit uns Kontakt auf und senden Sie
uns Ihre vollständigen Unterlagen.

Der Eintritt kann auf 1. Mai 1995 erfolgen.

Monica und Rudolf Weber
Restaurant Blaue Ente
Seefeldstrasse 223
8008 Zürich
Telefon 01 422 77 06

74726/21044

**EUROTEL LES DIABLERETS ******Das 4-Sterne-Hotel in den Waadtländer Alpen, 220 Bet-
ten, bekannt für seine Individualgäste, für Organisation
von Kongressen, Seminaren, sportlichen Veranstaltungen
sowie Buffets und Hochzeiten, sucht ab sofort oder
nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:**Oberkellner
F&B-Einkaufschef**Beide Posten sind in Jahresstellung, bedürfen Grund-
kenntnisse der französischen Sprache, können für junge
Mitarbeiter sein, welche sich in Ihrem Beruf vervollstän-
digen möchten.Schicken Sie bitte Ihre schriftliche Offerte und Unterlagen
mit Bild an:Eurotel Les Diablerets
Frau Anita Winkler, Personalchefin
CH-1865 Les Diablerets
Telefon 025 53 17 21

74929/19828

Hotel Meierhof DAVOSWir sind ein traditionsreiches, vollständig modernisiertes 130-
Betten-Hotel der gehobenen Viersternkategorie und suchen für
die Sommersaison (evtl. auch Winter) mit Eintritt Mitte Juni**2. Oberkellner**

(Herr oder Dame)

zur selbständigen Betreuung unseres Speisesaals unter der
Oberaufsicht des für den ganzen Betrieb zuständigen Ober-
kellners.

Wir erwarten von Ihnen:

- Sprachgewandtheit, insbesondere gute Englischkenntnisse
- die Fähigkeit, ein Team zu leiten
- sicheres Auftreten und angenehme Umgangsformen
- besondere Einsatzbereitschaft zu Spitzenzeiten.

Wenn ein kollegiales Arbeitsklima im eingespielten Team und die
hohe Lebensqualität eines Weltkurortes Sie ansprechen, dann
richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte anHotel Meierhof
7260 Davos Dorf
W. Elmerns, Dir.
Telefon 081 47 12 85

74869/9016

**Hotel - Restaurant
Kreuz**
CH-3715 AdelbodenIn meinen renommierten Hotel-Restaurantbetrieb im
Berner Oberland suche ich auf Anfang Juni oder nach
Vereinbarung noch folgende freundliche und aufgestellte
Mitarbeiter:**Servicemitarbeiterin**

mit A-la-carte-Erfahrung, sowie

Hotelfachassistentinmit Service- und Schreibmaschinenkenntnissen für
Büro/Reception, Hauswirtschaft und Betreuung der
Hotelgäste.Auf Ihre schriftliche oder mündliche Kontaktnahme
freuen sich:Albert Gempeler und Mitarbeiter
Hotel Kreuz
3715 Adelboden
Telefon 033 73 21 21, Fax 033 73 21 52.

75000/256

Genève - Lausanne
Bern - Dietlikon
Villars-sur-Glâneund bald:
Visp - Hinwil**MANORA****Buffet - Restaurant**Unsere für ihre Buffets bekannte Restaurant-Kette bietet eine neue Formel von Restaura-
tionsbetrieb. Gestützt auf unsere Grundzüge von Qualität und Frische werden all unsere
Gerichte direkt vor den Augen der Kunden zubereitet, in erster Linie mit sorgfältig aus-
suchten Frischprodukten. In Anbetracht des Erfolgs unseres Konzepts und im Hinblick auf
eine weitere Expansion suchen wir für unsere neue Betriebe in Visp und Hinwil:**Geschäftsführer Assistenten (innen)**
(mit Biss und Schmiss)die den Plausch hätten, in unserem Team mitzumachen, um gemeinsam mit uns auf diesem
neuen Weg weiterzukommen.**Wenn Ihnen Folgendes Spass macht (oder Sie bereit sind, es
zu lernen):**

- Ausstudieren, Rüsten und Zubereiten von kleinen, feinen Gerichten
- Empfang, Bedienung und Betreuung der Kunden
- Vorbereiten, Organisieren und Kontrollieren der Arbeit
- Bei Stress und hektik ruhig Blut bewahren
- Einsatz auch sonntags und abends (natürlich nicht immer)
- Vielseitige und motivierende Arbeit

Und wenn Sie:

- Zwischen 18 und 25 Jahre alt sind und wenn möglich Branchenkenntnisse besitz-
en (einschlägige Berufslehre oder Diplom einer Hotelfachschule sind ein Vorteil,
aber nicht Bedingung)
- Schweizer Bürger oder Inhaber einer Niederlassungsbewilligung sind

Dannkönnen wir Ihnen eine interessante, vielseitige und entwicklungsfähige Stelle anbieten, für die wir
Sie am Arbeitsplatz direkt ausbilden. Unsere Sozialleistungen sind selbstverständlich die eines
grossen, modernen Unternehmens und gehören zu den fortschrittlichsten der Branche.
Falls Sie interessiert sind, richten Sie bitte Ihre Bewerbung an Herrn RAPHAEL ODERMATT,
Geschäftsführer, Restaurants MANORA SA, Postfach 1880, 1211 Genf 1, oder rufen Sie
Nr. 022/732 90 10 an, um ausführlichere Auskünfte zu erhalten.

ZÜRICH - OERLIKON

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Juni 1995 oder nach
Überkunft für das Restaurant unserer Filiale in Oerlikon einen jün-
geren, initiativen und ideenreichen**Chef de partie**mit «Küchenchef-Ambitionen», welchem wir die Verantwortung über
die Küche anvertrauen möchten.Wenn Sie über die notwendige Berufserfahrung verfügen, begei-
sterungsfähig sind und bereits ein kleines Team geführt haben,
Freude haben im Umgang mit Kunden sowie Neuem gegenüber
aufgeschlossen sind, dann haben wir eine sehr interessante und ab-
wechslungsreiche Aufgabe für Sie.Neben einer sehr attraktiven Arbeitszeit, welche sich nach den
Ladenöffnungszeiten richtet, bieten wir 42-Stunden-Woche, 5 Wo-
chen Ferien, Einkaufs- und Verpflegungsgünstigungen sowie ein
den Leistungen und der Verantwortung entsprechendes Gehalt.Sollten Sie an dieser Position interessiert sein, freuen wir uns auf
Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, oder rufen Sie un-
sere Frau Ch. Strebel, welche Ihnen gerne Auskunft erteilt, einfach
über **Telefon 01 311 31 51** an.Neue Warenhaus AG Oerlikon
Wilsellstrasse 1
8050 Zürich

74781/223425

**EINSTEIN HOTEL******
ST. GALLENWir sind das führende Haus
der schönen Stadt St. Gallen
und verfügen über 65 Zimmer.Per Anfang April oder nach
Vereinbarung suchen wir in
Jahresstelle eine/n freundliche/n
und sprachkundige/n**Réceptionisten/-in**Hotelerfahrung und EDV-
Kenntnisse erwünscht.Gerne erwarten wir Ihre
Bewerbung:Einstein Hotel, Personalabteilung,
Berneggstrasse 2, 9001 St. Gallen,
Telefon 071 20 00 33.

75036/125768

Gesucht für Sommersaison 1995 oder in
Jahresstelle für das bekannte
Mex. Steakhouse Eagle Horst Saloun
in Chur, aufgestellte, pflichtbewusste**Serviertochter per sofort,**
einsatzfreudigen **Jungkoch**
Eintritt nach Vereinbarung.Wir freuen uns auf Ihren Anruf, um ein
Gespräch zu vereinbaren.
Herr Salutt, Hotel Marsöl,
Telefon 081 22 24 31.

P 75005/7846

Gesucht für Restaurant im
Locarnese (Tessin)**selbständigen
Koch**
Gute Entlohnung.
Telefon 093 35 45 01

P 74 877/44300

Sporthotel Cresta offeriert ab 1. Mai
Stellen für langjährige Mitarbeiter als**Zimmermädchen
Portier
Officer**Bewilligung vorhanden.
Telefon 081 74 17 55, 7460 Savognin

74873/30481

**Mit ADIA HOTEL
in die Zukunft****KÜCHENCHEF**Als führungstarker Küchenchef suchen Sie die Heraus-
forderung in einem jungen Team und legen gleichzeitig
grossen Wert auf die Qualität der Erzeugnisse. Ein
dynamischer Gastronomiekonzern mit einem zukunfts-
weisenden Konzept freut sich, in Ihnen einen mit-
denkenden Kadermitarbeiter zu finden, der eine mittel-
grosse Brigade zielorientiert führen kann. Sie haben
Lust, Ihre neuen, kreativen Ideen umzusetzen und ge-
meinsam mit dem Unternehmen weiterzukommen?
Dann sind Sie nur einen Anruf davon entfernt.

Zürich, Frau Lenoir

KÜCHENCHEFIn einer bekannten Sportregion Graubündens suchen
wir für einen modernen Hotelbetrieb den kreativen,
einsatzfreudigen Anfangsküchenchef/Küchenchef. Sie
kennen sowohl die à la carte- wie auch die Halb-
pensionsküche, haben ein Flair für Zahlen und Kalkula-
tionen und bringen bereits gute Führungserfahrung mit.
Sie setzen Ihr Können direkt am Herd in gekonnte
Kreationen um, stehen einer motivierten mittleren
Brigade vor und sind an einer Jahresstelle interessiert.
Rufen Sie mich umgehend an.

Zürich, Frau Caduff

ANFANGS-SOUS CHEFAls jungen Berufsmann stellen Sie sich der Herausfor-
derung, den Küchenchef in einem der ältesten und
renommiertesten Landgasthöfen im Emmental (Chaîne
de Rölliseur) mit neuester Technik und Trendküche,
vollumfänglich zu unterstützen. Wenn Sie dazu noch ein
Allrounder sind, Ambitionen zum Sous chef hegen und
Interesse haben, Neues zu sehen und zu erlernen, dann
rufen Sie mich heute an. Es erwarten Sie eine motivierte,
mittelgrosse Brigade und regelmässige Freitage.

Bern, Frau Maeder

COMMIS DE CUISINEEine nicht alltägliche Stelle fordert einen nicht alltäglichen
Koch! Für einen bekannten Restaurantbetrieb in der
Zentralschweiz suchen wir einen Jungkoch mit Power und
viel Liebe zum Beruf. Nebst einem marktfähigen Speise-
angebot bietet Ihnen dieser Betrieb familiäre Atmo-
sphäre, bei der Sie Ihr menschliches und fachliches
Potential entfalten und viel Neues dazulernen können.
Rufen Sie mich an. Ich erzähle Ihnen gerne mehr über
diese «gastronomische Perle» der Zentralschweiz.

Luzern, Herr Zanetti

CHEF DE SERVICEGesucht wird ein Restaurationsleiter mit viel Eigendynamik
und Ideenreichtum für ein grösseres Erstklasshotel in der
Zentralschweiz. Diese Kaderposition fordert Ihr Organisati-
onstalent und bietet Ihnen die Gelegenheit, Ihre Stärken
bei der Gästebetreuung, der Personalführung und beim
Einkauf vollumfänglich anzuwenden. Sind Sie gelernter
Koch/Kellner mit Hotelfachschulabschluss, können Sie
Erfolge im F&B vorweisen, und besitzen Sie bereits
Führungserfahrung? Dann wenden Sie sich noch heute
mit Ihren kompletten Bewerbungsunterlagen an mich.

Luzern, Herr Zanetti

STV. CHEF DE RECEPTION m/wIn einem lebhaften, innovativen Hotel im Herzen Zürichs
bietet sich einem jungen (24 bis 35 Jahre), kompetenten
Réceptionisten die Möglichkeit, den entscheidenden
Schritt auf der Karriereleiter zu unternehmen. Als 2. Chef
de réception sorgen Sie mit Ihrem Organisationstalent
und Ihrer Freude an der Teamarbeit für einen reibungs-
losen Ablauf des täglichen Geschehens, erstellen Einsatz-
pläne und zeichnen für die Buchhaltung verantwortlich.
Eine äusserst interessante, abwechslungsreiche Heraus-
forderung in einem dynamischen Team - rufen Sie an.

Zürich, Frau Lenoir

F&B-ASSISTENT/INAuf dem Sprung zu einer steilen Karriere? Gehen Sie mit
uns in die Zukunft und vertrauen Sie unserem fundierten
Wissen. Sie sind gelernter Koch oder haben eine abge-
schlossene Servicelehre, beenden sie die Hotelfach-
schule oder sind sonst ein Köhner, der sich auf dem Ge-
biet Hotellerie und Gastronomie auskennt. Wir helfen
Ihnen, die nächste Etappe Ihrer Laufbahn zielgerichtet zu
planen, indem wir Ihnen die passende Herausforderung
in der ganzen Schweiz bieten können. Rufen Sie an.

Zürich, Frau Lenoir

SEKRETÄRINJung, fröhlich und selbständig, das sind Ihre Attribute.
Interessant, abwechslungsreich und ausbaufähig ist Ihre
neue Arbeitsstelle in Zürich. Sie bringen Interesse für
Hotellerie und Gastronomie mit, sind initiativ und denken
gerne mit. Ihre Sprachkenntnisse (d, f, e) können Sie bei
Ihrer neuen Herausforderung ebenso einbringen wie
Ihre ganze Persönlichkeit. Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Bachmann

SEKRETÄRINOb als Personalsachbearbeiterin, als Direktionssekretärin
oder auch am Empfang - Sie machen immer eine gute
Figur. Nun haben Sie die Möglichkeit, von erster Minute
an bei einem einmaligen Projekt, welches in Europa
sicher noch Geschichte schreiben wird, mit dabei zu
sein. Sie beherrschen die Kunst der Korrespondenz, den
Computer sowie die Agenda und Terminplanung Ihres
Vorgesetzten. Nicht ganz gewöhnlich ist Ihre neue Stelle
im Raum Zürich. Gespannt? Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Bachmann

**Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite**

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Prof

Im Kundenauftrag suche ich in Jahresstelle für einen Zweisaisonbetrieb im Berner Oberland eine motivierte und initiative Persönlichkeit als zukünftigen

Küchenchef

Sie suchen die Herausforderung, in einem ***-Hotelbetrieb mit 45 Betten und neugestalteter Restauration eine längerfristige Zusammenarbeit aufzubauen.

Wenn für Sie der Stellenantritt 1. Juni 1995 in Frage kommt, erwarte ich gerne Ihr Bewerbungsdossier.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Daniel Imboden zur Verfügung.

Telefon 036 23 32 32

Rugenparkstr. 6, 3800 Interlaken

HOTEL SEEBURG
3852 Ringgenberg
Direkt am Brienzensee (Schiffsstation).

Gesucht für die Sommersaison (20. Mai bis Mitte Oktober)

Tochter

für Buffet und Serviceabläufe.

Offerten bitte an:
Familie P. Michel, **Telefon 036 22 29 61**

FÜR UNSER MODERNES, NEUZEITLICHES HOTEL

suchen wir mit Eintritt auf den 1. Mai 1995 eine fröhliche und ehrgeizige

Réceptionspraktikantin

mit kaufmännischer Ausbildung, welche sich in die Geheimnisse der lebhaften und angenehmen Hotellerie einarbeiten möchte. Wenn es Ihnen bei uns gefällt, ist eine Anstellung auch für die Wintersaison möglich.

Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Davos Face
Kurt Künzli, Direktor
Promenade 136
7260 Davos Dorf
Telefon 081 47 12 61

Hotel Davos Face
7260 Davos Dorf

HOTEL EULER BASEL
Centralbahnplatz 14, CH-4002 Basel
Telefon 061 272 45 00, Telefax 061 271 50 00

WANTED!

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort einen

Food and Beverage Manager

Wollen Sie an der Zukunft unseres Betriebes mitarbeiten?

Sie sind eine leistungsorientierte, spontane Persönlichkeit und wollen ein aufgestelltes Team von 80 Mitarbeitern führen. Sie sind kreativ, engagiert, haben Ideen und lieben den Kontakt mit unserer anspruchsvollen Kundschaft.

Besitzen Sie bereits mehrjährige Erfahrung in ähnlicher Position, haben ein Flair für Zahlen und verfügen über eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe, dann freue ich mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Rolf Sprecher, Direktor

CONTINENTAL LAUSANNE, EULER BASEL,
ST. GOTTHARDI ZÜRICH, DE LA PAIX GENÈVE

KANTONSSPITAL WINTERTHUR
Pflegerdienst

Kennen Sie uns wirklich noch nicht?

Schade, wir sind nämlich ein gut funktionierendes, zukunftsorientiertes Akutspital mit breitem Klinikangebot und verfügen im Pflegebereich über 623 Planstellen bei 600 Betten.

Daneben sind uns das Wohlergehen, die umfassende Betreuung und die individuelle Pflege unserer Patienten ein grosses Anliegen.

Da wir von unseren Mitarbeitern ein fundiertes Fachwissen, Einfühlungsvermögen, Verantwortungsbewusstsein sowie Engagement fordern, bieten wir Ihnen auch entsprechende Weiterbildungsmöglichkeiten.

Im Frühjahr 1995 eröffnen wir für unsere Privatpatienten eine interdisziplinäre (chirurgisch/medizinische) Bettenstation. Aus diesem Grund suchen wir eine

Hotelfachassistentin/Servicefachangestellte
(in Teilzeitarbeit von zirka 50 bis 80 Prozent)

welche interessiert ist, konstruktiv mit unserem Pflegepersonal zusammenzuarbeiten. Engagiert helfen Sie mit, den Aufenthalt unserer Patienten so angenehm wie möglich zu gestalten. So umfasst ihr Wirkungskreis Arbeiten wie Aufnahme von Essensbestellungen, Anrichten und Servieren der Menüs, Verteilen der Tageszeitung, Blumenpflege, Informieren der Patienten über ihren Spitalaufenthalt sowie Erledigung von administrativen Aufgaben.

Interessiert? Am besten rufen Sie uns gleich an. Frau I. Billing, Oberschwester Chirurgie, **Telefon 052 266 21 21** (inter 2495), freut sich über Ihren spontanen Anruf und gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie an folgende Adresse:

KANTONSSPITAL WINTERTHUR
Pflegerdienst, Brauerstrasse 15, 8401 Winterthur

Restaurant Golfplatz
Seestrasse 117, 3800 Unterseen
Telefon 036 22 60 19

In unser junges, aufgestelltes Team suchen wir für die Sommersaison nette, sympathische

Service-Mitarbeiterin (CH)

Eintritt 1. April 1995

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen – oder rufen Sie doch einfach mal an!

(Frau Apollonio verlangen)

In gutgehendes Speiserestaurant im Rheintal suchen wir zu besten Bedingungen freundlichen

Kellner (Serviertochter)

und

kreativen Koch

zur Erweiterung unseres Teams. Grenz-gängerbewilligung vorhanden.

Telefon 071 44 11 75.

Restaurant «Au Rendez-vous» Grindelwald
sucht für die kommende Sommersaison April bis Oktober 1995

Service-Mitarbeiter/in Buffettochter

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und Freizeit bei guter Entlohnung. Offerten erbeten an:

E. Borel
Telefon 036 53 11 81

HOTEL ROSATSCH
7504 Pontresina/Engadin
150 Betten, Hallenschwimmbad

sucht noch folgende Mitarbeiter für lange Sommersaison ab 10. Juni:

Betriebsassistent für Front und Service sprachen- und fachkundig, mit Erfahrung

Réceptionist/in, mit Erfahrung, D/E/F/I sprachgewandt

Réceptionspraktikant/in sprachgewandt

Hilfsgouvernante für Etage und Lingerie

Zimmermädchen mit Erfahrung

Wäscherin mit Mithilfe auf Etage

Und für unsere **Gourmetküche**:

Chef de partie

Commis de cuisine

Commis pâtissier/Anfangs-Konditor

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihren Telefonanruf: **082 6 77 77** oder Fax **6 78 36**.

Hotel Rosatsch, 7504 Pontresina (Herrn oder Frau Albrecht verlangen)

Herzlich Willkommen

Wir suchen für die Sommersaison

Servicefachangestellte/n
(2-3 M., Eintritt nach Vereinb.)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen

Niesenblick

033 43 15 12 am 033 43 44 86
Tel Thunsee Fax

Gesucht für Sommersaison '95 oder Jahresstelle für unser Speiserestaurant Rätushof in Chur eine

freundliche Serviertochter

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, um ein Gespräch zu vereinbaren.

H. Salutt, Hotel Marsöl,
Telefon 081 22 24 31

Hotel Restaurant DIANA
3772 St. Stephan BE

Wir suchen ab 1. Mai 1995 oder nach Vereinbarung

Buffetmädchen Serviertochter

Hotel Restaurant DIANA
Fam. G. Ginggen-Perren
3772 St. Stephan/Berner Oberland
Telefon 030 2 34 00.

KORNHAUS

Willkommen in unserer Servicecrew!

Wir suchen auf 15. April 1995 oder nach Vereinbarung erfahrene/n

Service-Mitarbeiter/in

Unser abwechslungsreicher Betrieb erfordert Flexibilität und teamorientiertes Denken.

Eine fortschrittliche Mitarbeiterpolitik und ein angenehmes Arbeitsumfeld sind bei uns Standards für eine erfolgreiche Zusammenarbeit.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

Kongress + Kursaal Bern AG,
z. H. Frau K. Bähler, Postfach
3000 Bern 25
Telefon 031 333 10 10

Möchten Sie Ihre Karriere in einem «Italiener» fortsetzen?

Wir können Ihnen per 1. Mai 1995 oder nach Vereinbarung folgende Stellen in unserem italienischen Restaurant in Vaduz anbieten:

der «italienische Küchenmeister»

mit mehrjähriger Küchenpraxis, die Fähigkeit, mit Menschen umgehen zu können und das Alter von 25 Jahren

der «italienische Koch»

mit italienischen Kochkenntnissen

der/die «italienische Kellner oder Kellnerin»

mit italienischen Serviceerfahrungen und Deutschkenntnissen

der «Saubermann» oder die «Sauberafrau»

Unser Hausdienst mit Deutschkenntnissen

Anforderungen: Spass am Beruf mit Zukunft.

Wer in einem modernen, jungen Fachteam mitarbeiten möchte, bewerbe sich bitte schriftlich, oder verlangen Sie unseren Fragebogen zur Stellenbewerbung über **Telefon 0041 75 232 21 31**.

Kontaktperson: Frau Christine Hagen.

Schriftliche Bewerbungen an Postanschrift:
ADLER GASTRONOMIE AG
z. H. Herrn Roland Huber
Herrengasse 2, FL - 9490 Vaduz
Fürstentum Liechtenstein
Telefon 0041 75 232 21 31, Fax 0041 75 232 31 02

GASTRONOMIE MIT STIL

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir eine/n kreative/n und aufgestellte/n

Chef/in entremetier (Jahresstelle) Commis entremetier/ Tournant

Unser Erstklasshotel mit dem ausgezeichneten Gourmet-Restaurant **La Vague** und mit seiner innovativen und marktgerechten Küche umschreibt das Spielfeld, für das Sie mit unserem jungen und dynamischen Küchenteam verantwortlich sind.

Wir bieten Ihnen ein zeitgerechtes Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können.

Sie haben entsprechende Berufserfahrung, sind zudem dynamisch und flexibel und haben Freude daran, in einem lebhaften Hotel zu arbeiten.

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf an Herrn Antonio Continelle, Küchenchef.

HOTEL DES BALANCES
WEINMARKT LUZERN - 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
PIANO BAR - SALLE DES BALANCES - TERRASSE - BISTRO
TELEFON 041 51 18 51, FAX 041 51 64 51

HOTEL ROMANA
SAVOGNIN

Für unser ***-Hotel mit Bar/Pizzeria, Spezialitätenrestaurant und grosser Sonnenterrasse suchen wir ab Ende Mai in Saison- oder Jahresstelle

Chef de partie Commis de cuisine Servicefachangestellte

Wir bieten Ihnen eine interessante und anspruchsvolle Tätigkeit in einem aussergewöhnlichen Betrieb mit überdurchschnittlichen Leistungen in Küche und Service.

Wir sind gerne bereit, nähere Einzelheiten mit Ihnen persönlich zu besprechen und freuen uns auf Ihren Anruf oder auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Christine und Piero Savoldelli
Hotel Romana
7460 Savognin
Telefon 081 74 15 44

LA MARGNA

Hotel La Margna
Fam. R. Schweizer-Pitsch
CH-7500 St. Moritz

Telefon 082 2 21 41
Fax 082 3 16 72

Nach Vereinbarung suchen wir

Empfangssekretär/in

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

- Empfang und Information der Gäste
- Reservierungen und Gästebuchhaltung (IBM AS 400 rebag data)
- Korrespondenz
- Kassawesen.

Wir wünschen uns eine Person mit:

- Erfahrung im Gastgewerbe
- Schweizer oder mit Jahresbewilligung
- guten Sprachkenntnissen D, E, I, F
- sicherem und gepflegtem Auftreten, freundlich, fröhlich, ...

Wir bieten:

- Jahresstelle
- auf Wunsch 1-Zimmer-Wohnung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie R. Schweizer-Pitsch
Hotel La Margna
7500 St. Moritz



wo Ferien
noch Ferien
sind

Restaurant Post

Pizzeria

Post Stübli



Posthotel

Fondue

Keller

Postbar-Dancing

Night Club

Mitten in einem der berühmtesten Ferienorte der Alpen - direkt am Obersee, liegt unser lebhaftes Posthotel.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter/innen, damit wir unsere Gäste in gewohnter Art und Weise verwöhnen können.

- Réceptionistin

charmant, flexibel, vielsprachig und mit modernsten EDV-Frontsystemen vertraut.

- Gouvernante

kompetent, belastbar, die es versteht, die Verantwortung des gesamten Hauswirtschaftsbereiches zu tragen.

- Servicefachangestellte

zur Betreuung unserer Pensionisten.

- Commis de cuisine

- **Zimmermädchen/
Etagenportier**
mit Erfahrung und guten Deutschkenntnissen.

Fühlen Sie sich angesprochen, so sehen wir Ihren kompletten Bewerbungsunterlagen mit Interesse entgegen.

Posthotel
z. H. Frau Dietrich, 7050 Arrosa
Telefon 081 31 01 21

Hotel
International
au Lac
Lugano

120 Betten
★★★

sucht für Saison von Anfang April
bis Ende Oktober

Sekretärin

sprachkundig, für Réception, Korrespondenz in vier Hauptsprachen und Gästebuchhaltung System NCR-8000 (Berufspraxis in Schweizer Hotels erforderlich).

Commis de rang/ Saalkellner

sprachkundig

Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen, nur von Bewerbern (Schweizer oder mit Aufenthaltsbewilligung), die vor Ostern eintreten können, sind anzubringen.

Familie Schmid
Hotel International au Lac
6901 Lugano
Telefon 091 22 75 41



Berghaus «Rellerli»
3778 Schönried
Bern Oberland

Für die kommende Sommersaison
vom 13. Juni bis 30. Oktober suchen
wir noch einen

Koch

in Selbstbedienungsrestaurant.
Schriftliche Bewerbung bitte an:

M. Schätzler
Berghaus «Rellerli»
3778 Schönried
Telefon 030 887 22 oder 887 13
Fax 030 887 20

PS. Wir sind bis 16. April in den Ferien.

75086/32573

Schöne Gegend Erstklassiges Haus Motivierte Mitarbeiter

Stein am Rhein ist ein gepflegtes mittelalterliches Städtchen inmitten einer abwechslungsreichen lieblichen Landschaft. Das Hotel Chlosterhof ist eines der besten Hotels der Ostschweiz und steht hier in ruhiger Lage am Wasser, dort, wo der Rhein vom Bodensee kommend den Untersee verlässt und Richtung Rheinfälle fließt. Wir haben 70 Zimmer und Suiten, ein Gourmet- und ein Tagesrestaurant, eine grosse Rheinterrasse, Bankett- und Tagungsräume für 250 Personen und ein eigenes Dancing. Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams

Commis Entremetier und Commis Saucier

Senden Sie Ihre Unterlagen bitte direkt an unseren Küchenchef Freddy Kaiser. Er freut sich auf Ihre Bewerbung. Wenn Sie nicht Schweizer Bürger sind, muss eine Grenzgangerbewilligung oder Aufenthaltserlaubnis B oder C vorhanden sein.

Telefon 054/42 42 42
Telefax 054/41 13 37

HOTEL CHLOSTERHOF
CH-8260 STEIN AM RHEIN

«Holen Sie
für unsere Gäste
die Sterne vom Himmel?»



Wir suchen eine Receptionistin
mit Eintritt im Frühling.

Arbeiten Sie exakt und haben schon Receptionerfahrung? Glauben Sie daran, dass glückliche Gäste glückliche Mitarbeiter voraussetzen?

Schreiben Sie TEAMGEIST auch gross? Wirken Fidelio und Word stimulierend auf Sie? Englisch und Französisch setzen wir voraus. Interessiert? Schicken Sie Ihre Bewerbung an
H. R. Weiss,



STERNEN
MURI

Hotel Sternen, Postfach, 3074 Muri / Bern

HOTEL BÄREN GUTTANNEN

Grimselroute - Berner Oberland
36 Betten, Restaurant 100 Plätze

Für Sie, als flexible, aufgestellte Person, ist in unserem Team in der Sommersaison ein toller Job reserviert: (Eintritt ab April/Mai möglich)

Service-mitarbeiter/innen
Offen für Neues, freundlich, belastbar, mit einem Lächeln zur rechten Zeit.

Jungkoch/-köchin

solid ausgebildet, aufgeschlossen für Neues, kreativ.

Wir bieten: faire Arbeitsbedingungen, neues Arbeitszeitenmodell, Mitsprache in der Arbeitsplangestaltung.

Für den 1. Kontakt: 036 73 12 61
Peter Rufibach, Bärenwirt
3864 Guttannen

74894/15270

CHEF DE TRAIN

Sie lieben den prickelnden Glamour der europäischen Grossstädte, das Vorbeiziehen der Landschaft und den Gedanken an eine aussergewöhnliche Herausforderung. Als erster Chef de train Europas tragen Sie die Gesamtverantwortung über die Abläufe und Organisation an Bord des exklusiven Hotelzuges «City Night Line». Ihre Erfahrungen aus Hotellerie/Gastronomie sind fundiert, das Dienstleistungsdenken haben Sie verinnerlicht und Freundlichkeit sowie Natürlichkeit gehören zu Ihren charakterlichen Stärken. Mit Humor führen Sie die rollende Brigade von Zürich nach Wien. Danken Sie ohne Grenzen? Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Lenoir

STEWARDESS / STEWARDESS

Als Pionier unterwegs im ersten Hotelzug Europas. «City Night Line» heisst das einmalige Konzept, welches in Kürze zwischen den europäischen Grossstädten ins Rollen kommt. Mit einem Lächeln, einem «Yes, of course» und Ihrer Spontanität gewinnen Sie die Herzen der Gäste. Sie sorgen für ihr Wohl zwischen Zürich und Köln oder Wien. Als junger, dynamischer und teamfähiger Profi in Hotellerie und Gastronomie verzaubern Sie schon bald die Reisenden der «City Night Line».
Zürich, Frau Bachmann

SOMMERSAISON START 1.6.95

Es sind bereits zahlreiche interessante Positionen in den Saisongebieten offen. Flexiblen, jungen, europäischen Berufsleuten aus Hotellerie und Gastronomie, die Spass haben, eine Sommersaison (eventuell in Jahresstelle oder mit Saisonkontingent) in den Walliser Alpen, dem Bündnerland oder im Berner Oberland zu verbringen, bieten wir für Küche, Service und Administration die berufliche Herausforderung. Zögern Sie nicht, rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Frau Caduff

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!

ADIA HOTEL
01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus

Temporärstellen • Dauerstellen
Kaderstellen

| | | |
|-----------------|-------------------------|---------------|
| 8026 Zürich | Badener-Longstrasse 11 | 01/242 22 11 |
| 9004 St. Gallen | Marktplatz/Engelgasse 2 | 071/ 23 65 23 |
| 3000 Bern 7 | Marktgasse 28 | 031/312 11 33 |
| 6002 Luzern | Pilatusstrasse 3a | 041/ 23 02 60 |

Direktionsassistent/in

Sind Sie jung, aufgestellt und dynamisch, verfügen Sie über fundierte Fachkenntnisse und arbeiten gerne an der Front?

Sind Ihre Sprachkenntnisse auf gutem Niveau?

Haben Sie EDV-Erfahrung, von Vorteil Fidelio?

Dann können wir Ihnen eine interessante Stelle in unserem 4-Stern-Hotel in der Zürcher City anbieten.

Gute Entlohnung ist selbstverständlich. Eintritt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto unter Chiffre 75057 an
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

75057/383701

Am 1. Juli 1995 eröffnen wir unsere neugestalteten und neu konzipierten Restaurants im Eingangsbereich unseres Spitals. Sie sind öffentlich und stehen unseren Patienten, Besuchern, Ärzten und Mitarbeitern zur Verfügung. Nebst einem Selbstbedienungsteil legen wir Wert auf einen gepflegten Service mit einem marktfrischen Angebot.

«Service-Angestellte,
Service-Angestellter,
herzlich willkommen!»

Sie sind einsatzfreudig und leistungsorientiert, haben ein gepflegtes Auftreten, sind hilfsbereit und charmant. Wir arbeiten 40-Stunden-Woche im 8-Stunden-Schichtdienst zwischen 07.00 und 20.00 Uhr und beteiligen uns am Wochenend-Dienst. Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, ev. mit Foto.

Frau G. Christen oder
Frau M. Huber, Personaldienst,
Toblerstrasse 51, 8044 Zürich

Spital Bethanien

0 74970/173142



HOTEL INSTITUTE MONTREUX

an English speaking international Hotel School

seeks a

Lecturer

for the areas of Front Office and Computer Applications as of June 1st 1995.

Qualifications:

- * 25 years of age or
- * degree/diploma in hospitality management or equivalent
- * teaching/training experience an asset
- * solid background in DOS, Windows, MS Office, Fidelio and Novell Network
- * fluent written and spoken English
- * Swiss citizen or valid work permit.

Responsibilities:

- * teaching of Front Office theory and Computer Applications
- * computer maintenance
- * installation of programmes.

If you are interested in pursuing a career in hospitality education and fulfil the above requirements please send a handwritten application with photo, curriculum vitae and copies of certificates to:

Ms B. Donnelly, Head of Studies
Hotel Institute Montreux
15, av. des Alpes, 1820 Montreux
Telephone 021 963 74 04

74990/240613



STEIGENBERGER AVANCE
HOTEL
SAANEN-GSTAAD

Jungen, qualifizierten und aufgestellten Fachkräften, welchen Teamgeist und Herzlichkeit in einem sportlichen First-Class-Hotel einsetzen möchten, sich freuen, wenn sie gefördert und gefördert werden, können wir ab April/Mai '95 folgende Stellen anbieten:

Réceptionist

mit Nightauditor-Abblös
Sie verfügen über Erfahrung am Empfang und möchten auch daran arbeiten, wenn anderströmen.

Verwaltungsmitarbeiter/in

mit Mitarbeiterpersonalarbeit
Sie verfügen über ein KV-Abschluss, lieben das pulsierende Leben ohne den Gästekontakt, haben ein Flair für Zahlen, logisches Denken und exaktes Arbeiten liegen Ihnen im Blut (Jahresstelle).

Chef de rang

In unseren Restaurants Haute-Brut, Sonntagsbuffet sowie festlichen Banketten wir noch vor Heiligkeit sprühende Persönlichkeit wie Sie.

Wir bieten Ihnen: Aufgaben in einem motivierten Team mit Eigenverantwortung, die Vorzüge eines internationalen Konzerns, geregelte Arbeits- und Freizeit, schöne Personalzimmer sowie eine Region mit uneingeschränkter Freizeitmöglichkeiten in einem einmaligen Ambiente.

Interessiert?
Rufen Sie uns unverbindlich an,
oder schreiben Sie an:
STEIGENBERGER AVANCE HOTEL SAANEN-GSTAAD
Monika Schüpbach, Personalleitung
Postfach, 372 Saanen
Telefon 03 8 33 88

75021/91871



**** HOTEL SEEPARK THUN

Für unsere lebhaftige Réception suchen wir per sofort oder per 1. Mai 1995

Réceptionist/in

Sind Sie fröhlich und engagiert, verfügen über Hotel- und Computerefahrung, sprechen Schweizerdeutsch, Französisch und Englisch?

Erwarten Sie vielseitige und abwechslungsreiche Arbeit, einen modernen Arbeitsplatz (Fidelio, Word 6.0), eine Jahresstelle in einer Region mit hoher Lebensqualität?

Dann sollten Sie sich bei uns melden! Unser aufgestelltes Team freut sich auf Sie!

Hotel Seepark
Frau E. Halter, Chef de réception
Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 26 12 12

75053/249521



STEIGENBERGER AVANCE HOTEL SAANEN-GSTAAD

Jungen, qualifizierten und aufgestellten Fachkräften können wir interessante Stellen mit Aufstiegsmöglichkeiten anbieten.

Ab 1. Mai 1995 suchen wir Sie als **F&B-Assistent mit Profil und Erfahrung** denn bereits im kommenden Herbst haben Sie die Möglichkeit, die Position des F&B-Managers in unserem Betrieb zu übernehmen.

Sie haben ein grosses Flair für Controlling, Zahlenanalyse und EDV (Fidelio-Kenntnisse von Vorteil). Mit den Bereichen Küche/Service sind Sie bestens vertraut und lieben den Umgang mit internationalen Feriengästen. Mitarbeiterführung und Motivation liegen Ihnen am Herzen und Sie sind bereit, sich weiterbilden zu lassen und gleichfalls Ihr Wissen an andere weiterzuvermitteln.

Wir bieten Ihnen:
Arbeit in einem aufgestellten, jungen Team mit Eigenverantwortung, die Vorzüge eines internationalen Konzerns, geregelte Arbeits- und Freizeit, schöne Personalzimmer sowie eine Region mit vielen Freizeitmöglichkeiten.

**Interessiert?
Rufen Sie uns unverbindlich an,
oder schreiben Sie an:**
STEIGENBERGER AVANCE HOTEL SAANEN-GSTAAD
Monika Schüpbach, Personalleitung
Postfach, 3792 Saanen
Telefon 030 8 33 88

75020/91871

BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

Die richtige Atmosphäre und die echte italienische Küche sind uns ein Anliegen. Wir suchen deshalb für unser Ristorante La Cantinetta in Solothurn eine/n

BetriebsassistentIn

der/die mit Herz und Seele GastgeberIn ist und die italienische Kultur kennt, liebt und liebt!

Haben Sie bereits gute Erfahrungen im Service und möglichst auch in der Küche? Sind Sie die Persönlichkeit, die im Service mithilft, dem Geschäftsführer zur Seite steht und auch für diesen die Stellvertretung übernimmt?

Trifft das auf Sie zu? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

La Cantinetta Bindella
Ritterquai 3, 4500 Solothurn
Roland Furrer ☎ 065 / 23 16 85

074874/299413

HOTELKRONECHURWALDEN



Churwalden, nur 15 Autominuten von Chur entfernt, ist der erste Ferienort der Region Lenzheide-Valbella-Parpan-Churwalden. Unser Haus verfügt über 90 Betten, ein A-la-carte-Restaurant «Alphütte» und eine Hotelbar «Chesa Vegliä».

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Hotelfachassistentin

zur Betreuung unserer Gäste
(in Bereich Service, Etage und Réception)

RéceptionistIn

(Eintritt per 1. Mai 1995 oder nach Übereinkunft)

Praktikantin (Réception und Service)

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Krone, 7075 Churwalden
Telefon 081 35 13 93 (Hrn. Feller)

75023/7951

Apart-Hotel-Restaurant Ferienzentrum Traza, Pany GR

Zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams suchen wir für die Sommersaison, zirka 25. Mai 1995

Serviceangestellte/Kellner

Zielstrebigen jungen Leuten bieten wir eine interessante Stelle mit eigener Verantwortung. Guter Lohn und geregelte Freizeit werden zugesichert. Richten Sie Ihre Bewerbung mit Zeugnissen an

Frau K. Honegger, **Restaurant Traza**, 7243 Pany, oder rufen Sie mich an. **Telefon 081 308 51 05.**

744003/32927

Wieso nicht nach einer langen Wintersaison einmal im sonnig-warmen



arbeiten?

Parkhotel Brenscino in Brissago

Wir bleiben optimistisch und freuen uns auf eine gute Saison. Per Ende April fehlen uns noch zwei motivierte, engagierte und aufgestellte Mitarbeiterinnen als:

Réceptionistin

mit Hotelerfahrung

sowie

Servicemitarbeiterin

(mit Französischkenntnissen)

Selbstverständlich organisieren wir für Sie eine Unterkunft in einer von unseren Personalwohnungen, Kost ist sowieso kein Problem und – falls notwendig – eine Arbeitsbewilligung.

Und natürlich wünschen wir uns Mitarbeiter, die ihren Beruf aus Überzeugung ausüben. Wir finden es toll, wenn sich Menschen begeistern können, bereit sind, Verantwortung zu übernehmen und sich in einem Team wohl fühlen.

Unsere Wünsche sind klar. Stimmen sie mit Ihren Vorstellungen überein?

Wir sind neugierig auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Parkhotel Brenscino, z. H. Herrn M. Dolder, Direktor, 6614 Brissago.

74951/6009



BASEL HOTEL LE PLAZA

Suchen Sie eine vielseitige Stelle an einem attraktiven Arbeitsort?

Wir, das internationale **swissôtel Basel, Hotel Le Plaza******* (238 Zimmer und Suiten, verschiedene Restaurants sowie Bankett- und Kongressmöglichkeiten), suchen ab 1. Mai oder nach Vereinbarung eine einsatzfreudige

Personalsekretärin

Wir erwarten:

Eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung im Gastgewerbe oder Hotelfachschulabschluss, Beherrschung der Sprachen Deutsch, Französisch und Englisch, EDV-Erfahrung (Wordperfect 5.1, Lotus), evtl. Kenntnisse in Lohnbuchhaltung.

Zu Ihren Vorzügen gehören persönliche Reife, Belastbarkeit, Freude am Kontakt mit unseren Angestellten und ein ausgeglichenes sowie aufgestelltes Wesen.

Sie erhalten:

Eine interessante und vielseitige Position in einem modernen Betrieb, ein angemessenes Salär, und über alles weitere würden wir uns gerne mit Ihnen persönlich unterhalten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung (Lebenslauf mit Foto, Arbeitszeugnis und Diplommkopien sowie Begleitschreiben) an folgende Adresse:

swissôtel Basel, Hotel Le Plaza
Personalamt, Messeplatz 25, CH-4021 Basel

75002/3337

Wir suchen baldmöglichst oder nach Vereinbarung für unseren lebhaften Restaurant/Hotel-Betrieb zur Ergänzung unseres Teams

Tochter oder Frau für Mithilfe Buffet/Office/Service Zimmer auf Wunsch im Hause.

Wollen Sie mehr über diesen interessanten Job erfahren, dann rufen Sie uns bitte an, und verlangen Sie Frau Lütolf oder Frau Schürch.

Fam. Lütolf-Leu und Team
Hotel/Restaurant Kristall
6423 Seewen SZ
Telefon 043 21 34 74
Fax 043 21 34 06

74634/30880

ENGADIN Hotel Maria*** 7514 Sils Maria

In unser Hotelbüro suchen wir für die Sommersaison, Beginn zirka 10. Juni, in Jahresstelle eine tüchtige, freundliche

Sekretärin/ kfm. Angestellte

(Italienisch- und Französischkenntnisse von Vorteil).

Auf Ihre Bewerbung mit Unterlagen freut sich

Fam. Moeckli, Hotel Maria,
7514 Sils Maria, Engadin.

74777/31275

Saas-Fee

Hätten Sie Lust, in unserem heimeligen Familienhotel mit interessantem A-la-carte-Restaurant und grosser Sonnenterrasse zu arbeiten?

Zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams suchen wir für den kommenden Sommer

Tournante/ Hotelfachassistentin

(Réception/Service)
Jahresstelle möglich

sowie freundliche/n

Serviertochter/Kellner

Rufen Sie einfach an, oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung. Wir freuen uns auf Sie.

Hotel-Restaurant Tenne
Familie Richard und Emanuela
Berchtold-Burnann
3906 Saas Fee
Telefon 028 57 12 12
Fax 028 57 31 37

74848/29912

**BLAUSEE
LAC BLEU
BLUE LAKE**

Blausee – Das vielbesuchte Ausflugsziel im Berner Oberland (bei Kandersteg) mit Park, Restaurant mit grosser Seeterrasse und Forellenzucht.

Unser aktives Restaurant-Team braucht vitale Verstärkung. Deshalb suchen wir ab Ende April bis Mitte Oktober 1995 einen

Direktions-Assistenten

Verfügen Sie über gute Kenntnisse im F&B-Bereich, sind jung und sprechen Deutsch und Französisch, und haben keine Angst vor Arbeit – dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter. Reizt Sie zudem eine interessante Aufgabe in einer einmaligen Umgebung und zu guten Arbeitsbedingungen, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Blausee AG
A. Minder
3717 Blausee
Telefon 033 71 16 41

74342/5207

LA MARGNA

Hotel La Margna Telefon 082 2 21 41
Fam. R. Schweizer-Pitsch Telex 852 104
CH-7500 St. Moritz Fax 082 3 16 72

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir ab kom-mender Sommersaison – Ende Mai bis Oktober – qualifizierte Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen:

**Empfang
Réceptionist/Réceptionistin**
(CH mit Hotelerfahrung, D/E/V, Jahresstelle)

Night-auditor
Hauswirtschaft

Hofa für Ecomat, Etage, Service

**Service
Chef de rang
Service-tournante**

Wir freuen uns auf freundliche und initiative Mitarbeiter.

Bewerbungsunterlagen für Ihren neuen Job senden Sie bitte an:

Familie R. Schweizer-Pitsch
Hotel La Margna
7500 St. Moritz

wo Ferien
noch Ferien
sind!



Leanda di campagna SSA Country Inn SHH Landgasthof SHV Relais de campagne SSH

Hotel Chesa Salis

Zur Ergänzung unseres kleinen Teams suchen wir für die kommende Sommersaison (ca. Mitte Juni bis Ende Oktober 1995) einen tüchtigen Berufsmann als

Commis de Cuisine
sowie einen aufgeweckten jungen Mann als

Küchenhilfe

Gerne erwarten wir Ihre kurze, schriftliche Bewerbung an
Hotel Chesa Salis, Carlos Jösler, 7502 Bever






Niederdorfstrasse 10 - CH-8001 Zürich
Telefon (01) 262 43 00 - Telefax (01) 251 31 30

Für unser stilvolles, modernes 4-Stern-Hotel in der Zürcher Altstadt suchen wir per Anfang Juni eine/n fröhliche/n, junge/n

Réceptionist/-en

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und selbständige Aufgabe in unserem dynamischen Team. Wenn Sie Freude am Beruf haben, Vielseitigkeit und Verantwortung schätzen, dann sind Sie das richtige Gegenüber für unsere internationalen Gäste.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:
***-Hotel Wellenberg, Frau Judith A. Gümnam
Direktor, Niederdorfstrasse 10, 8001 Zürich
Telefon 01 262 43 00

Christoph und Ingrid Suter Hotel

SPLÜGENSCHLOSS
Das kleine Stadt-Palais in Zürich
Splügenstrasse 2 / Genferstrasse, CH-8002 Zürich, Switzerland
Telefon 01/201 08 00, Telefax 01/201 42 86, Telex 815 553

Wir suchen ab Frühjahr/Sommer 1995

Réceptionist/in

mit sehr guter Berufserfahrung, sicheren Sprachkenntnissen (D, F, E, I) und gepflegtem Auftritt.

Wir arbeiten mit Logistix/Lanmark und Microsoft Winword 3.1.

Bewerber/innen, die an einer Dauerstelle interessiert sind, senden uns bitte Ihre kompletten Unterlagen mit Handschriftprobe.

Gerne erwarten wir Ihren Bericht.
Christoph und Ingrid Suter

SIE HABEN UNS GERADE NOCH GEFEHLT!

Natur, Tennis, Fitness, Gemütlichkeit. Das alles können Sie geniessen. Und dazu unsere Gäste verwöhnen: Mit kulinarischen Überraschungen oder als Willkommens- und Anlaufstelle für alles und jedes. Zur Ergänzung unseres sonnigen Sommerteams suchen wir

ServicemitarbeiterInnen
Commis de cuisine
Barmaid



Die Gastgeber im Parkhotel Baur: Monique und Hans-Jörg Good. Nic Demon Leiter der Tennisschule.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an.

Parkhotel Baur
PARKHOTEL BAUR, 7100 BISENTIS
TEL. 081/847 45 45, FAX 081/847 45 48



**BAHNHOF-RESTAURANT
KLEINE SCHEIDEGG
GRINDELWALD/WENGEN**

Verbring den Sommer in den Bergen, vielleicht auch den nächsten Winter...

Für unser Bergrestaurant auf der Kleinen Scheidegg im Berner Oberland, vor der schönsten Kulisse der Welt, hätte es noch Platz

- in unserem Service-Team
- in unserem Küchen-Team

Fröhlich, sportlich, lustig und freundlich solltest Du sein und etwas Fremdsprachen können, den Rest bringen wir Dir bei.

Dein Vorgänger darf in Pension gehen und sich ausruhen. Er ist in der Produktion im 1. Stock, mit viel Sonne und Aussicht, tätig. Hast Du Lust, sein Nachfolger zu werden und unsere Frischprodukte weiter zu verarbeiten. Du darfst auch etwas älter sein. Tagesbetrieb und Gratisbahn als Zugabe.

Interessiert? So schreibe uns mit den üblichen Unterlagen oder telefonier uns. Horst und Silvia Schärer oder Priska Weber können Dir weitere Infos geben. Du kamst uns aber auch faxen.

RÖSTIZERIA
Bahnhof-Restaurant, 3801 Kleine Scheidegg
Übernachtungen - Ferienlager - Sonnen-Terrasse
Silvia und Horst Schärer
Telefon 036 55 11 51, Fax 036 55 11 52



BAD ATTISHOLZ

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft initiative und selbständige Verstärkungen für unser Bedi-Team:

**Kellner oder
Servicefachangestellte (CH)
Pâtissier
Entremetier
Jungkoch**

Senden Sie Ihre persönlichen Unterlagen bitte z. H. Herrn Trösch, oder rufen Sie uns einfach an!

4533 Riedholz W. Trösch
Tel. 065 22 06 11

Montag ab 14.00 und Dienstag ganzer Tag geschlossen.

Ambitionen

Dynamischen Fachkräften bieten wir interessante Aufstiegschancen in erstklassigen Restaurations- und Hotelbetrieben mit anspruchsvollem Küchenangebot, sowohl im Pensionsgäste- als auch im A-la-carte-Bereich.

**Sous-chef
Chefs de partie
Commis de cuisine
Pâtissier
Servicefachleute
Sommelier D/F
Night-auditor
Barmaid
Dancing, Hotelbar, Pub
Réceptionistinnen
D/E/F/I
Hausdame**

Ihre Stelle nicht dabei?
Rufen Sie trotzdem an.
Gerne informieren wir Sie über weitere Stellenangebote.

gastro-Stellen
Haus & Howald
Landstrasse 83, 5430 Wettingen
Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26
CV/Arbeitszeugnisse/Foto/Telefon



RESTAURANT RÖSSLI LAUERZ

Unsere Gäste fühlen sich in unserem Hause sehr wohl.

Um Ihnen dieses Gefühl weiterhin zu gewährleisten, suchen wir für unser Spisestaurant noch zusätzlich eine

Servicefachangestellte

Haben Sie die Erfahrung oder möchten Sie sich diese aneignen, unsere Kundschaft persönlich zu beraten, so melden Sie sich bei:

Hans und Marie-Theres Hübscher-Dettling
6424 LAURZ
Telefon 043 21 17 02, Fax 043 21 17 88

Sternstunden für eine



Pâtissier(-ère)

In unserem Team wird per April/Mai '95 die Stelle des Pâtissier(-ère) frei. Haben Sie eine Lehre als Pâtissier(-ère) absolviert oder sind Koch/Köchin und möchten sich gerne spezialisieren?

Haben Sie den Wunsch, sich zu entfalten und arbeiten gerne selbständig? Ein vielseitiger Betrieb und ein aufgestelltes Team erwarten Sie.

Bewerben Sie sich, es können Sternstunden für Sie in Erfüllung gehen.
Ihr Bart Pinkus, Küchenchef.

Best Western
STERNEN MURI
Hotel Sternen, Postfach, 3074 Muri/Bern

Personal- und Führungsberatung für Gastronomie und Hotellerie

Stellenvermittlung

Für Leute, die sich dem Wandel nicht in den Weg stellen!

Wir suchen Kadermitarbeiter/innen verschiedenster Führungsebenen und Funktionen. Servicemitarbeiter/innen, Chef de service, Réceptionsangestellte, Hofas sowie Köche und Köchinnen aller Stufen.

Viele Teilzeitstellen!

Ihr direkter Draht zu umwerfenden Stellen in der Gastronomie und Hotellerie in der ganzen Schweiz.

Ihre Karrierechancen werden von uns kostenlos, neutral, diskret und unverbindlich bewertet. Profitieren Sie von den Vorteilen! Rufen Sie uns an!

BLASER
Steinvorstadt 53 • 4051 Basel
Fon 061/281 40 44 • Fax 061/281 40 55

Gesucht (Saisonbewilligung möglich) für die kommende Sommersaison von mittelgroßem Hotel garni/Appartementhaus im Engadin, Nähe St. Moritz

**Réceptionsekretärin/
Tournante**

Familiäre Atmosphäre in kleinem Team.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Chesa Silva
CH-7513 Silvaplana/Engadin

Wer kocht für mich



Wir suchen zur Vervollständigung unseres Teams:

Commis de cuisine

Verfügen Sie über fachliche Kompetenz, lieben Sie selbständiges Arbeiten und übernehmen Sie gerne Verantwortung?

Dann sind Sie bei uns an der richtigen Adresse.
Rufen Sie ungeniert an, damit wir ein unverbindliches Gespräch arrangieren können.

☎ 034 55 12 80

Ausländische Interessenten können nur mit Bewilligung berücksichtigt werden.

Familie Agnes und Bruno Gyax-Wirz
Landgasthof zur Linde
CH-3472 Wynigen
Fax 034 55 22 24

Hotel Belvedere Grindelwald
CH-3818 Grindelwald, Berner Oberland

Total neu renoviertes *****-Hotel im weltbekannten Grindelwald sucht ab April/Mai 1995 für die Sommer- und anschließende Wintersaison:

Entremetier
für unsere modernst eingerichtete Küche mit Tageslicht

2. Chef de service
(weiblich, D, F, E)

Réceptionistin/Sekretärin
(D, F, E)

Wir stellen uns junge, dynamische, sprachgewandte Mitarbeiter/innen vor, mit Erfahrung in der entsprechenden Funktion.

Arbeiten Sie gerne in einem jungen, aufgestellten Team für höchste Ansprüche an Qualität und Service für eine internationale Kundschaft, dann würde es uns freuen, Ihre Bewerbungsunterlagen mit Bild möglichst bald zu erhalten.

SELECTION SUISSE
Verbindung führender Vierster-Hotels in Familienbesitz
Groupement d'Hotels privés quatre étoiles
The Leading Privately Owned Four Star Hotels

Schreiben Sie bitte an:
Urs-B. Hauser
Hotel Belvedere
3818 Grindelwald
Telefon 036 54 54 34

Um unser Team zu ergänzen, suchen wir per sofort für die Sommersaison junge, freundliche, dynamische

Servicefachangestellte

Auf Ihren Anruf freut sich Familie Baumann.

Promenade
Markus Baumann oder Chris Baur
Promenadestrasse 2
8500 Frauenfeld
Telefon 054 21 24 28

62451/378046

**ZERMATT
MATTERHORN**

Restaurant Klein Matterhorn
Zermatt Dorf

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterteams suchen wir noch

Servicefachangestellte
und
Chef de service

in Jahres- oder Saisonstelle, Eintritt per 1. Juni oder nach Vereinbarung.

Anfragen bei Telefon 028 67 14 64.

75014/162841

christiania hotels
3920 ZERMATT

Christiania Hotels Zermatt, Sporthotel ****
Für die kommende Sommersaison 1995 (zirka 4. Juni bis zirka 15. Oktober 1995) suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

- Reception: **Réceptionist/Réceptionistin**
- Restaurant/Spisessaal: **Restaurationstochter/-kellner Saaltochter/-kellner Buffettochter Chef de partie Commis de cuisine Gouvernante/Hofa Zimmermädchen Portier/Nachtportier (Ablösung) Aufsicht**
- Küche:
- Etage:
- Hallenbad:

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Senden Sie Ihre Unterlagen an die untenstehende Adresse:

Christiania Hotels
Direktion, Familie K. Franzen, CH-3920 Zermatt



Geheiztes Hallenbad 25 x 12 m, Sauna - Massage - Tennis - Minigolf, Propr. Familien K. und P. Franzen
Telefon Hotel 028 67 19 07, garni 028 67 35 66
Telefax 028 67 26 35.

74940/38946

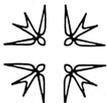
Hotel-Restaurant, mittlere Grösse, in Sommer- und Winterkurort nahe Luzern, sucht ab Ende Mai/Anfang Juni freundliche, flinke und einsatzreudige

Servicefachangestellte

Wir bieten Ihnen abwechslungsreiche Arbeit in familiärer Atmosphäre. Unterkunft im Personalhaus.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Chiffre Nr. 75033, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

75033/10227



Randolins
7500 St. Moritz

Was wäre unser Hotel ohne seine Gäste?

Aber was wäre unser Hotel ohne gute Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen?

Weil beides für uns wichtig ist, suchen wir auf Juni 1995 mit diesem Inserat

2 Hofa/Servicefachangestellte
(weiblich) für den Saalservice

1 Réceptionistin (Jahresstelle)
EDV, Dialog 2000, Hotelerfahrung.

Sind Sie freundlich, interessiert, in einem jungen Team mitzuarbeiten, und schätzen den Kontakt mit Gästen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Was wir Ihnen bieten können:
- geregelte Arbeitszeit
- auf Wunsch Zimmer in unserem Personalhaus
- verantwortungsvolle Aufgabe
- zeitgemässe Entlohnung.

Hotel Randolins, Ev. Zentrum für Ferien und Bildung
L. Utelli, Direktion, 7500 St. Moritz
Telefon 082 3 77 55

74954/33897

Hotel Mirabeau
ZERMATT

*Arbeiten Sie gerne selbständig und verantwortungsvoll in einem jungen Erfolgsteam?
Ist sinnvolle Freizeitgestaltung für Sie wichtig?
Nutzen Sie die hoteleigenen Sportanlagen (Hallenbad und Tennisplatz) und die Weiterbildungsmöglichkeiten vor Ort.*

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir für die kommende Sommersaison:

in unsere Réception und Administration:
SEKRETÄRIN (D, F, E)
PRAKTIKANTIN FÜR RÉCEPTION UND SERVICE

sowie für unser Gourmetrestaurant:
RESTAURANTKELLNER/IN (D, F, E)

und für das Restaurant der Hausgäste:
CHEF DE RANG
in unsere kleine Hausbar:
BARMAID

sowie für unsere kreative Küche:
CHEF DE PARTIE
CHEF DE PARTIE PÂTISSIER
KOCHLEHRLING

*Wir sind ein renommiertes 4-Sterne-Hotel mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum, das von freundlichen, motivierten Mitarbeitern betreut und umsorgt wird.
Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns!*

HOTEL MIRABEAU · CH-3920 ZERMATT
FAMILIE SEPP & ROSE JULEN · TEL. 028/671772

Top of the World
Oberengadin - Samedan

Auf kommende Sommersaison (evtl. auch Winter) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

- Servicefachangestellte** (Tournante)
- Saaltochter**

Freundliche, fröhliche und interessierte Personen melden sich mit den üblichen Unterlagen bei:

Sporthotel Luzi
Fam. J. Luzi-Müller
7503 Samedan
Telefon 082 6 53 33, Fax 082 6 33 52

74895/382597

Schlosshotel, 6600 Locarno
sucht für Anfang April oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine
Tournante/File de maison

Offerten mit Bewerbungsunterlagen an:
Familie A. Helbling
casella postale 1931, 6601 Locarno
Telefon 093 31 23 61

74917/21407

Hotel Walliserhof ***
3944 Unterbäch

Wir suchen für die kommende Sommersaison ab 15. Mai 1995 in Saison- oder Jahresstellung

Kellner/Serviertochter
Koch

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Peter Zanhäusern
Telefon 028 44 28 28 oder
Fax 028 44 28 29

74343/84840



Das gastliche Fischerdorf bei Interlaken



sucht für Sommer 1995

Jungkoch
Entremetier
(ab 1. Mai)

Serviceangestellte
(ab 1. Mai)

Offerten bitte an:
Familie Abegglen

74696/16799

DER TEUFELHOF BASEL
Das Kultur- und Gasthaus

Wir suchen

Servicemitarbeiter/innen

welche die Vielfalt unserer unterschiedlichen Abteilungen zu schätzen wissen und über gute berufliche Grundkenntnisse verfügen. Bei uns besteht die Möglichkeit, abwechslungsweise in unserem Feinschmecker-Restaurant, der Weinstube oder der Bar zu arbeiten und dabei das Berufswissen zu erweitern. Dazu braucht es Neugier, Teamgeist und Begeisterungsfähigkeit. Wenn Sie einen Grossteil dieser Eigenschaften in sich spüren, dann bitten wir Sie, sich mit Frau Caroline Eichenberger in Verbindung zu setzen.

Kultur- und Gasthaus **Der Teufelhof Basel**
Leonhardsgraben 47, 4051 Basel
Telefon 061 261 10 10

74893/254110

Hotel Meierhof DAVOS

Wir sind ein traditionsreiches, vollständig modernisiertes 130-Betten-Hotel der gehobenen Viersternekategorie und suchen für die Sommersaison mit Eintritt baldmöglichst nach Vereinbarung

1. Réceptionistin/
Empfangssekretärin

Wir erwarten von Ihnen:

- D/E/F in Wort und Schrift, Italienischkenntnisse erwünscht
- Berufserfahrung in vergleichbarer Position
- EDV-Erfahrung (Fidello)
- angenehme Umgangsformen mit Gästen und Mitarbeitern
- Eigeninitiative und Belastbarkeit
- besondere Einsatzbereitschaft während Spitzenzeiten.

Wir bieten Ihnen:

- weitgehende Selbstständigkeit nach gründlicher Einarbeitung
- angenehmes Arbeitsklima in eingespieltem Team
- evtl. Beförderung zum Chef de réception in Jahresstelle
- Lebensqualität und Freizeitwert eines Weltkurortes.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an

Hotel Meierhof
7260 Davos Dorf
W. Ellmers, Dir.
Telefon 081 47 12 85

74856/9016



HIRSCHEN
HOTEL · RESTAURANT · TAVERNE

Für die Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. April 1995 oder nach Vereinbarung eine/n aufgestellte/n, interessierte/n und erfahrene/n

Servicemitarbeiter/in

für unser gepflegtes Restaurant mit wunderschöner Seeterrasse.

Zusammen mit einem eingespielten, jungen Team sind Sie für das Wohl unserer Gäste mitverantwortlich.

Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung freut sich:

Hotel Hirschen am See
Frau M. Lingger
Seestrasse 856, 8706 Obermeilen
Telefon 01 923 65 51

74590/125814

Berghotel Schatzalp

CH-7270 Davos Platz

Da arbeiten, wo andere Urlaub machen - in einer phantastischen Umgebung mit einem tollen Freizeitangebot direkt vor der Haustür?

In unser traditionelles, im Jugendstil erbautes Erstklasshotel, 300 m über Davos gelegen, suchen wir für die kommende Sommersaison ab zirka 15. Juni 1995

Betriebsassistent/in

für folgende Einsatzbereiche:

- Mitarbeit im Service
- Bankkettorganisation
- Keller- und Lagerverwaltung
- Mitarbeit auf der Etage und in der Lingerie
- Mitwirkung am attraktiven Gästeprogramm.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf an

Berghotel Schatzalp
Barbara und Klaus Eisele, Direktion
7270 Davos Platz
Tel. 081 44 13 31 - Fax 081 43 13 44

75037/8874

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Prof!

sucht per sofort in mittelgrosse
****-Seminar-Kongresshotel
am oberen ZH-See/Valenensee
folgende Top-Fachleute:

Vizedirektor
(CH, 29 bis 40jährig, Lehre in
Gastgewerbe und Hotelfachschule,
frontorientiert, Organisations- und
Führungserfahrung).

Chef de réception (w)
(CH, zirka 25 bis 35jährig)
selbständig, Leitung des
Hotelbereiches
sowie für weitere Betriebe
in der Region:

Küchenchef
Sous-chef
Köche

Réceptionistin
Gouvernanten
Serviceangestellte

Für Servicebewerber/innen mit deutscher Muttersprache ist eine Saisonbewilligung vorhanden. Ihre schriftlichen Unterlagen richten Sie bitte an:

Telefon 055 261 266
R. Schaefer, Domino Gastro
8640 Rapperswil
Kluggasse 3

75000/27918

Romantik Hotels und Restaurants

Für kommende Sommersaison suchen wir mit Eintritt nach Übereinkunft

Entremetier

Servicefachangestellte und Kellner

Offerten erbeten an:

Georg Schraner
Romantikhotel und Restaurant Krone
8274 Gottlieben
Telefon 072 69 23 23

74989/13900

Persönliche Gastlichkeit in historischen Häusern

Klosters ALBEINA

Rustikales, gemütliches ****-Ferienhotel
120 Betten, Hallenbad, Sauna, Dampfbad, Solarium, Massage, Tennisplätze und grosse Sonnenterrasse!

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und legen viel Wert auf zufriedene Gäste! Damit dies auch weiterhin so bleibt, suchen wir für lange Sommersaison (ab zirka Mitte Juni 1995) noch folgende gleichgesinnte, einsatzfreudige und qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Reception: **Réceptionistin**
(mit Ablöse Frühstücksservice)

Restaurant: **Servicefachangestellte**
für gepflegtes Restaurant und Pensionsgäste
Buffetangestellte
mit Erfahrung und guten Deutschkenntnissen

Bar: **Barmaid**
mit Erfahrung im Restaurationsbereich

Küche: **Chef garde-manger**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Hotel Albeina
Heidi Alder, Personalbüro, 7252 Klosters Dorf
Telefon 081 69 61 69

74991/87971

HOTEL AIRPORT

Zürich - Glattbrugg

Der Treffpunkt in der Nähe des Flughafens. Für die gepflegte Hotelbar, wo Sie nicht nur internationale Gäste, sondern auch lokale Kundschaft betreuen, suchen wir Sie, als

Barman/Barmaid

Sie bringen die notwendigen Fach- und Sprachkenntnisse mit und verstehen es, Ihre Gäste kompetent und selbständig zu betreuen. Es erwartet Sie eine interessante Aufgabe in einem schönen Betrieb. Nehmen Sie die Herausforderung an und tragen Sie bei zu unserem gemeinsamen Erfolg.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Airport
Raymond Looser, Direktor
Oberhäuserstrasse 30
8152 Zürich-Glattbrugg

74995/13528

RESTAURANT SCHLOSSHOF DORNACH

Für unser Restaurant mit prachtvoller Aussicht über die Stadt Basel suchen wir zur Verstärkung unseres Teams

Jungkoch

Servicefachpersonal

Serviceaushilfen für Bankette

Hilfskraft für die Küche

Gerne erwarten wir Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant Schlosshof, Urs Schindler
Schlossweg 125, 4143 Dornach
Telefon 061 702 01 50

74982/130974

HOTEL MONTE ROSA

ZERMATT

Lockt Sie Zermatt?

Der internationale Winter- und Sommersportort bietet Ihnen Arbeit und ideale Freizeitbeschäftigung.

Ist es auch Ihr Ziel, in einem kleinen Team einer anspruchsvollen Kundschaft Gastgeber zu sein und, jeder an seinem Posten, unseren Gästen das Beste zu geben?

Im ältesten und traditionsreichsten Hotel Zermatts sind ab zirka Mitte Juni 1995 noch folgende Stellen zu besetzen:

Réceptionssekretärin
D/F/E mit Erfahrung. EDV-Kenntnisse (HogateX) erwünscht, aber nicht Bedingung.

Nachtportier tournant D/F/E

Entremetier oder **Tournant**

Hofa-Lehrtochter

Kochlehrling (für 1996)

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung einschliesslich aller Unterlagen an:

Seiler Hotel Monte Rosa
Frau L. Sauer, Personalbüro
3920 Zermatt
Telefon 028 67 13 48

The Leading Hotels of the World.

SEILER HOTELS
ZERMATT

74264/39268

Sporthotel Axalp
ob Brienz 1550 m ü.M.
im Berner Oberland

Wir suchen für die Sommersaison noch folgendes Personal

1 Koch, auch Jungkoch
1 Hausburschen
1 Zimmermädchen
2 Kellner
1 Serviertochter

Geregelte Arbeits- und Freizeit, 5-Tage-Woche.

Bitte melden Sie sich schriftlich mit den üblichen Unterlagen an obgenannte Adresse.

74602/2410

Berghaus
Männlichen 2 227 m ü. M.
3818 Grindelwald

sucht für kommende Sommersaison

Kassierin

junge/n Koch oder **Köchin**

Guter Verdienst und geregelte Freizeit zugesichert.

Eintritt Anfang Juni oder nach Übereinkunft.

Keine Ausländerbewilligungen vorhanden.

Offerten an:
Familie Kaufmann
Telefon 036 53 10 68
(Anrufe von anderen Zeitungen nicht erwünscht).

74804/14575

holiday

am Thunersee
****-Hotel
Restaurant, Bar
Gwattstrasse 1, 3604 Thun

Wir suchen zum Eintritt nach Übereinkunft:

Barmaid
für unsere Hotelbar, die auch öffentlich zugänglich ist.
Bevorzugt wird eine Servicefachangestellte, die bei Bedarf auch über Mittag eingesetzt werden kann.
Unser Haus liegt am See, ideal für Wassersportfans.
Interessiert? Rufen Sie uns an,
Frau Bühler verlangen
Telefon 033 36 57 57

74899/34657

Restaurant Guggach
am Bucheggplatz
8057 Zürich 01-363 32 10

Um unser Team zu verstärken, suchen wir junge, freundliche, Schweizer-

Service Mitarbeiterin
und
Chef de partie (w/m)

für unseren gehobenen à la carte Service.

Samstag/Sonntag, sowie alle Feiertage frei. Gratsparkplatz.
Hr. P. Zumbühl freut sich auf Ihren Anruf (14.00 - 20.00 Uhr.) oder Ihre Unterlagen.

Restaurant Guggach
Am Bucheggplatz, Rötelstrasse 150,
8057 Zürich, Tel. 363 32 10

74085/40390

Tourismusstellen sucht man in der

hotel+revue

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Prof!

Wir suchen dringend in Aushilfs-, Saison- und Dauerstelle noch folgende aufgestellte und versierte

Gastro-Fachleute:

Grossraum Olten

Chef de partie m/w
Grossraum Olten

Sous-chef
Grossraum Baden

Alleinkoch
Grossraum Lenzburg

Servicemitarbeiter

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Herrn Etesi und Frau Geissbühler
064 31 48 31
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

74964/25800

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Mit dem Kongresszentrum der Messe Basel unter einem Dach verfügen wir über 238 Zimmer und Suiten, zwei Restaurants, eine Bar und ein Dancing sowie über Bankett- und Seminarräumlichkeiten bis zu 2500 Personen.

Für die Organisation unserer Aktivitäten wie Kongresse, Bankette und Catering suchen wir ab 1. Mai 1995 eine/n

Mitarbeiter/in Convention Service (Veranstaltungsservice)

Sie sollten eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie sowie Erfahrung im Service und in der Küche mitbringen - wichtiger ist uns jedoch eine verantwortungsbewusste Persönlichkeit mit Organisationstalent, die auch in hektischen Momenten im Umgang mit einer internationalen Klientel die Übersicht behält.

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten Sie unser Team unterstützen?
Dann lernen wir Sie gerne persönlich kennen.

Wir freuen uns über Ihre aussagekräftigen Unterlagen an:
swissôtel Basel, Hotel Le Plaza, Personalbüro
Messeplatz 25, CH-4021 Basel

74946/3387

PIZZERIA Labotte

Paul und Veronica Frey-Cortesi
Via dal Bagn 15, 7500 St. Moritz Bad
Telefon 082 3 39 88

St. Moritz

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir erfahrene (kann auch Anfängerin sein)

Barmaid

Haben Sie Interesse? Rufen Sie uns doch an:
Telefon 082 3 39 88, Herrn oder Frau Frey verlangen
Fax 082 3 85 98

73505/374440

Opus
Café - Restaurant

Kultur hat viele Seiten in unserem Restaurant OPUS, im Haus zum Kindli, mitten in der Stadt Zürich.
Wir suchen einen jungen, vielseitigen

Koch Entremetier

Kennen Sie die Vielfältigkeit der internationalen Küche? Sind Sie eine Persönlichkeit, die gerne selbständig arbeitet und sich dabei in einem jungen Team wohlfühlt?

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und Ihren Anruf:

Café Restaurant OPUS
Pfalzgasse 1, 8001 Zürich
Herr Poggio ☎ 01 / 211 41 82

0 74874/299413

Lenk

Hotel Wildstrubel, Lenk
Berner Oberland
Erstklasshotel mit 80 Betten, Hallenbad usw., sucht ab Mitte Mai, Anfang Juni oder nach Übereinkunft

Alleinsekretärin
(Réception, D/F/E)
Erfahrung im Tourismus/Hotelfach (EDV-Kenntnisse)

Koch
(in kleinere Brigade)

Servicefachangestellte/n
(deutschsprachig)

Portier und Zimmermädchen
(Spanier- oder Portugiesenehepaar)

Ihre Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:

Familie F. Schürch, Propr.
Hotel Wildstrubel
3775 Lenk i. S.
Telefon 030 6 31 11

74948/19380

Ambitionen

Wir bieten Top-Stellen in der gehobenen Gastronomie.

Chef/in de service

★★★★-★★★★-Hotels
ab sofort, Saison- oder Jahresstelle

Direktionsassistent/in

D/E/F

(CH oder mit Bewilligung)

Chef/in de réception

(Vizedirektor/in) D/E/F/I, Hotels, GR

Generalgouvernante

★★★★-Hotels, GR

Interessiert?

Weitere Informationen erhalten Sie bei:

gastro-Stellen
Haus & Howald
Landstrasse 83, 5430 Wettingen
Tel. 056 26 01 26, Fax 056 26 17 26
CV/Arbeitszeugnisse/Foto/Telefon
0 7451032624



CH-6440 Brunnen, Telefon 043/331133

Röbissene Café/Restaurant Bar-Dancing Boulevard-Café
Seeterrasse Privat-Strandbad Tennisplatz Bootsteige

Für unser Erstklasshotel mit 100 Zimmern suchen wir mit baldigem Eintritt oder auf Vereinbarung eine

2. Gouvernante

in Jahresstelle.

Sie haben eine abgeschlossene Hofa-Lehre oder ähnliche Ausbildung, lieben einen lebhaften und abwechslungsreichen Betrieb und verfügen über ein bis zwei Jahre Erfahrung in der Hauswirtschaft.

Sie fühlen sich angesprochen und haben Fragen? Frau Aubort, unsere Hauswirtschaftsleiterin, erteilt Ihnen telefonisch nähere Auskünfte.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Direktion Seehotel Waldstätterhof, 6440 Brunnen

74172/6327

**Romantik Hotels und Restaurants**

Romantik-Hotel Tamaro au Lac
6612 Ascona

Gesucht für die kommende Sommersaison

- Restaurationstöchter oder Kellner
- Saaltöchter oder Kellner
- Commis di cucina
- Buffettochter oder Bursche
- Zimmermädchen
- Hausbursche

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:

Familie Paolo Witzig
Romantik Hotel Tamaro au Lac
6612 Ascona
Telefon 093 35 02 82

72071/2275



Packen Sie die einmalige Chance!

Ab sofort oder nach Vereinbarung
im bekannten Seehotel Belvédère, Hergiswil,
bietet sich für unsere

**Direktionssekretärin/
Assistentin**

eine einmalige Herausforderung.

Ihre Selbständigkeit, Ihr Verantwortungsbewusstsein
und Ihr organisatorisches und administratives
Geschick sind für uns selbstverständlich.

Interessiert?

Bewerben Sie sich spontan
mit den üblichen Unterlagen bei

Refina AG Luzern
R. Studer
Postfach 115, 6000 Luzern 4
Telefon 041 44 21 28

74860/15539

HOTEL
ARENA
ALVA
L A A X

Echte Schweizer Tradition, gepaart mit Bündner Spezialitäten, persönlicher Gastfreundschaft und heimeiliger Atmosphäre; dies sind die Attribute, welche unsere Gäste im Arena Alva erwarten.

Diese Erwartungen können wir nur mit echten «Gastgebern» erfüllen, welche mit viel Begeisterung und Herz ihren Beruf ausüben und Freude am Kontakt mit anderen Menschen haben.

Für die kommende Sommersaison suchen wir neue «Gastgeber»!

Réception: **Réceptionistin/Réceptionist**
mit Fidelio-Erfahrung, Jahresstelle
(Eintritt 15. 4. 1995)

Service: **Servicemitarbeiterin**
(Eintritt 24. 5. 1995)

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.

Wir freuen uns,
Sie kennenzulernen!

Walter und Elisabeth
Gaberthüel
Hotel Arena Alva
7031 Laax/Graubünden
Telefon 081 921 72 71



74649/90190

Wir eröffnen am 1. Juli 1995 unsere renovierte Réception zusammen mit dem Bezug des total sanierten Spitals und eröffnen eine Geburtenabteilung. Zur Ergänzung unseres Réception-Teams suchen wir nach Vereinbarung

**«Réceptionistin,
Réceptionist, im Spital
herzlich willkommen!»**

Die Réception ist die Drehscheibe unserer Betriebe. Sie vermitteln Telefone, verteilen Post, geben Auskünfte und reagieren adäquat in Notfallsituationen. Sie arbeiten im Schichtdienst bei 40-Stunden-Woche und beteiligen sich am Nachtdienst. Med. Kenntnisse erleichtern Ihnen den Einstieg. Das Aufgabenspektrum ist breit und vielfältig. Das erfordert Einsatzfreude, einen Blick für das Wesentliche und Belastbarkeit. Dass Sie immer korrekt und freundlich sowie eine gepflegte Erscheinung sind, gehört zu Ihrem Berufs-Image. Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Frau G. Christen oder,
Frau M. Huber, Personaldienst,
Toblerstrasse 51, 8044 Zürich

Spital Bethanien

0 74971/173142

**ELITE
AURORA**
Hotel-Restaurant

Für die kommende Saison ab 1. oder 15. Mai suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Réceptionistin
mit guten Englisch- und Französischkenntnissen in Wort und Schrift.

Sous-chef de cuisine

Bewerbung mit den üblichen Unterlagen erbeten an:

Fam. K. Achermann
Hotel Elite & Aurora
6440 Brunnen
Telefon 043 31 10 24

**EA
BRUNNEN**

74875/6181

**Hotel-Gasthaus
zum roten Löwen**

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufsausbildung, Erfahrung in gutbürgerlicher Küche, sind innovativ, selbstständig und aufgestellt?

Dann ist diese Stelle als

Koch

eine Herausforderung für Sie. Eintritt 1. Mai 1995 oder nach Vereinbarung.

Wir sind ein aufstrebender Landgasthof. Sie treffen bei uns eine breitgefächerte Kundschaft an: Vereinsanlässe, Geschäftsessen, Familien- und Dorffeste... Wir verfügen über die unterschiedlichsten Räumlichkeiten von 25 bis 200 Sitzplätzen.

Haben Sie Freude, in einem jungen Team mitzuwirken, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen.

Frau Rosy Ambauen
Gasthof zum roten Löwen
6024 Hildisrieden
Telefon 041 99 33 66

74942/15687

HOTEL

Arte

CH-4601 OLTEN
RIGGENBACHSTRASSE
TEL. 062 31 03 00
FAX 062 31 03 10

KONGRESSZENTRUM
OLTEN

Am 22. August 1994 haben wir eröffnet!

Zur Ergänzung unseres jungen, motivierten Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiterin:

Réceptionistin

von Vorteil mit Fidelio-Kenntnissen, (D/F/E)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, mit den üblichen Unterlagen, an **Hotel Arte**.

Das **Arte-Team**
und Direktor H. Burri

74863/08110

GASTRONOMIE MIT STIL

Im Herzen von Luzern, an einmalig schöner Lage an der Reuss, suchen wir für unser stark frequentiertes Erstklasshotel mit seinen bestbekanntesten Gourmet-Restaurants **La Vague** und **Bistro** eine/n aufgestellte/n

Servicemitarbeiter/in

Unser junges, dynamisches Team wünscht sich eine freundliche, motivierte und flexible Gastgeberpersönlichkeit.

Wir bieten Ihnen ein leistungsbezogenes Salär und ein Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zuhanden von Frau Lilo Schacher, Personalchefin.

75066/22683

HOTEL DES BALANCES

WEINMARKT LUZERN · 6000 LUZERN 5
GOURMET RESTAURANT LA VAGUE
PIANO BAR · SALLE DES BALANCES · TERRASSE · BISTRO
TELEFON 041 51 18 51, FAX 041 51 64 51

BEST WESTERN **Western** SWISS HOTELS

HOTEL ALBERGO

Brocco e Posta

6565 San Bernardino
Telefon 092 94 11 05, Fax 092 94 13 42

sucht für Sommersaison 1995 noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **Küchenburschen
(Hilfskoch)**

Saal: **Chef de rang
Demi-chef de rang
Serviertochter**

Divers: **Kindergärtnerin**
(für zirka vom 15. 7. bis 30. 8. 1995)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion,
Telefon 092 94 11 05.

74861/20278

Jede Woche an Ihrem Kiosk!



MARCHÉ DE L'EMPLOI

Hôtel de 1^{re} classe à Genève

cherche

un collaborateur possédant une bonne formation hôtelière et une solide expérience dans les domaines de l'hébergement et de la vente pour occuper le poste de:

room division manager

Nous demandons de l'entregent, de l'aisance dans les contacts, une bonne connaissance des langues anglaise et allemande, ainsi que la maîtrise de l'informatique.

Nous offrons des conditions de travail intéressantes et l'avantage de collaborer au sein d'un établissement de premier ordre.

Veuillez adresser votre offre complète accompagnée d'un C.V. et d'une photographie, sous chiffre 75017, à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



Simple & accueillant

Nous cherchons pour toute de suite ou date à convenir

serveuses qualifiées

CH ou permis valable, place à l'année.

Veuillez adresser votre offre à M^{me} Sambale ou téléphoner pour fixer un rendez-vous.

Hôtel De Commune
Frieder und Ursula Sambale
CH-1838 Rougemont
A 7 km de Gstaad
Téléphone 029 4 81 42
Téléfax 029 4 86 58



74783/18822

HOTELPRO SERVICE

PERSONNEL STABLE - TEMPORAIRE RESTAURATION - HÔTELLERIE - TOURISME

19, rue de la Servotte - 1201 Genève - Tél. 022 740 15 40 - Fax 022 740 15 45

En vue de compléter l'équipe de vente d'un grand hôtel de Genève:

Nous cherchons à convenir un(e)

CONSEILLER(E) à la clientèle

NOUS SOUHAITONS RENCONTRER UNE PERSONNE AU BÉNÉFICE D'UNE FORMATION ET/OU EXPERIENCE HÔTELLIÈRE, SI POSSIBLE DANS LA VENTE ET LE MARKETING OU À LA RÉCEPTION D'UN GRAND HÔTEL.

IL/ELLE DOIT ÉGALEMENT MAÎTRISER LE FRANÇAIS, L'ANGLAIS ET L'ALLEMAND. DISPONIBLE ET DE BONNE PRÉSENTATION.

EXCELLENTE PRÉSENTATION POUR PERSONNE CAPABLE ET INTÉRESSÉE PAR CE POSTE ÉVOLUTIF. ENVOYEZ-NOUS VOTRE DOSSIER COMPLET OU TÉLÉPHONÉZ POUR DE PLUS AMPLES RENSEIGNEMENTS. TÉLÉPHONE 022 740 15 40.

73026/287150

EUROTEL RIVIERA MONTREUX



recherchent

sales manager

Profil du candidat:

Homme ou femme de 28 à 45 ans. Expérience ou formation dans la vente, le marketing ou le tourisme.

Langues F/D/E (un atout: suisse allemand ou italien). Contact facile, sens de la diplomatie. Dynamique, flexible, persévérant, disponible.

Profil du poste:

Promotion et vente des 4 étoiles Eurotel (à Montreux-Villars-Les Diablerets).

Poste à responsabilité. Travail indépendant et varié. Fréquents déplacements en Suisse et à l'étranger. Entrée en fonction: à convenir.

Nous vous prions d'adresser votre dossier complet avec lettre manuscrite à:

Eurotel Les Diablerets
M. Klaus P. Wartner
Directeur
1865 Les Diablerets

74959/19828



ECOLE HOTELIERE DE LAUSANNE

Depuis 1893

Leader mondial dans la formation professionnelle de haut niveau depuis 1893, aspirant à obtenir le statut de **Haute Ecole Spécialisée (HES)**, l'Ecole hôtelière de Lausanne offrira dès septembre 1996 son programme d'études complet sur 4 ans en **anglais**, parallèlement à sa section en langue française.

Afin de compléter notre équipe d'enseignants, nous désirons nous adjoindre dès l'été 1995 un(e) collaborateur(trice) en tant que

Professeur de gestion de la restauration bilingue français-anglais

Diplômé(e) d'une école hôtelière supérieure, le(la) candidat(e) idéal(e) aura acquis une expérience d'au moins 10 ans dans l'hôtellerie et la restauration internationales à un niveau de cadre supérieur.

A l'aise dans les domaines de la planification, de la conception et de l'organisation F&B, il(elle) doit en outre posséder une solide connaissance de la budgétisation, du F&B contrôle et du USA (Uniform System of Accounts). Une expérience dans la formation d'adultes serait un atout supplémentaire.

Les offres de candidatures avec documents usuels sont à faire parvenir à **Pierre Berthet, Secrétaire général, Ecole hôtelière de Lausanne, 1001 Lausanne 25.**

Une institution de la Société suisse des hôteliers

ROYAL SAVOY LAUSANNE

Nous cherchons de suite ou pour date à convenir une

secrétaire de réception

- français/anglais
- connaissances Fidelio indispensable.

et pour notre département des banquets et séminaires une

secrétaire F&B

- français/anglais/allemand
- connaissances Word et Excel
- aimant le contact avec la clientèle.

Adressez votre dossier complet à M^{me} R. Cuendet, chef du personnel

40, av. d'Ouchy, CH-1000 Lausanne 13
Tél. 021 614 88 88, Fax 021 614 88 78

cdm HOTELS & RESTAURANTS 74992/18953

Auberge de bonne renommée entre Lausanne et Genève cherche de suite ou à convenir

serveuse fille de buffet

(aide au service). Nourri/logé.

Auberge de la Réunion
1257 Coinsins
022 364 23 01

74934/86444

Hotel Mirabeau LAUSANNE

★★★★ SSH
100 lits - Restaurant - Bar - Salons - Jardin

cherche pour tout de suite ou date à convenir

chef de partie - commis de cuisine

Veuillez adresser vos offres par écrit à la direction de l'hôtel Mirabeau.



Lausanne, 31, av. de la Gare
Téléphone 021 320 62 31

74865/18848

Nous recherchons une

attachée commerciale

pour un hôtel ★★★★★ à Genève

Vous êtes dans l'hôtellerie depuis plusieurs années, maîtrisez les langues anglaise et allemande et possédez une solide expérience commerciale.

D'excellente présentation, vous êtes dynamique et à l'aise auprès d'une clientèle internationale toujours plus exigeante: venez rejoindre notre équipe de professionnels.

Faites-nous parvenir votre dossier complet avec C.V. et photo sous chiffre 75018, à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



Gruppo Bordogna

Night Club Capo San Martino - Pazzallo (Lugano)
assume per lavoro notturno

1 cameriere (lingue nazionali richieste)

bariste

(anche primo impiego, con predisposizione e voglia d'imparare)

1 ausiliario per pulizie

Telefonare alla signora Mucignat:
091 54 15 31 dalle ore 17 alle 19.

Candidati solo in possesso di permesso di lavoro valido. Confinanti con permesso valido da almeno 5 anni. Stagionali astenersi.

P 74764/44300



Nous cherchons

(pour nos unités de Lausanne et Sion)

assistants managers tournants

Nous demandons une formation hôtelière ou équivalent.

Possibilité d'évolution dans le sein de notre entreprise.

Si vous êtes intéressé(e) à joindre notre dynamique équipe veuillez adresser votre curriculum vitae à:

Restaurant PIZZA Hut Lausanne
A l'attention de M. Caviezal
2, place St-François
1003 Lausanne
Téléphone 021 311 14 25

P 74859/311524

HÔTEL LA PORTE D'OCOTURE MARTIGNY

nous cherchons

pour entrée immédiate

- commis de cuisine

- jeune cuisinier italien

pour notre restaurant La Toscana

Vous qui aimez la cuisine du cœur et ses petits plats migeotés, vous êtes désireux d'apprendre l'authentique cuisine toscane, alors n'hésitez pas!

Contactez
M. Bezzi, chef de cuisine
1921 Martigny-Croix
Téléphone 026 22 71 21



74953/177210

CARRIERE

Hôtel ★★★★★ à Genève

cherche pour son service banquets et centre de conférences son

directeur des banquets et conférences

Le profil de ce futur collaborateur sera:

- bon organisateur et meneur d'hommes
- l'enthousiasme du métier et le sens responsabilités
- goût pour la qualité du service
- un esprit d'initiative, de l'imagination et les qualités d'un bon vendeur
- diplômé d'une école hôtelière
- expérience comme cadre dans la restauration
- pratique des langues française, anglaise et allemande.

Veuillez envoyer vos offres complètes sous chiffre 75016, à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

Hôtel ★★★★★ à Genève

recherche

un assistant f&b manager

Cette personne devra seconder efficacement le directeur de la restauration dans toutes les tâches administratives et journalières.

Nous recherchons une personne diplômée d'une école hôtelière, ayant l'enthousiasme du métier et le sens des responsabilités, un esprit d'initiative, et de très bonnes connaissances des langues française, anglaise et allemande.

Veuillez envoyer votre dossier complet avec photo et copies de certificats sous chiffre 75015, à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



Hôtel Eden au Lac ★★★★★

Restaurant à la carte «La Terrasse» (directement au bord du lac), 1820 Montreux
105 chambres - centre de séminaire

cherche encore dès le mois d'avril ou à convenir les collaborateurs suivants:

- 1 chef de partie entremétier**
- 1 commis de cuisine**
- 1 employé(e) de cafeterie**

Nous nous réjouissons de recevoir vos offres avec C.V. au bureau du personnel. Adresse:

Hôtel Eden au Lac
Théâtre 11
1820 Montreux

Pour tout renseignement complémentaire, demander Madame Jeannot au 021 963 55 51

74862/25305

Per il nostro avviato ristorante italiano nella svizzera centrale cerchiamo un giovane

chef di cucina

Ha lei...

- un età di 26-32 anni
- esperienza nella cucina italiana
- creatività e fantasia
- competenza nella calcolazione e nei rapporti con i fornitori
- motivazione per guidare 2-3 collaboratori
- il desiderio di raggiungere con noi nuovi traguardi di qualità?

Oltre quello che da il CCNL, noi Le offriamo:

- libertà di scelte e autonomia nel Suo lavoro
- un team giovane ed esperto
- un pubblico di indentitori
- il giusto stipendio e in più la possibilità di partecipare alla rendita
- possibilità di alloggio in un nostro appartamento.

Potrebbe essere un impiego così motivo di soddisfazione per Lei? La preghiamo di mandare il Suo curriculum vitae sotto cifra 74667, *hotel revue*, casella postale, 3001 Berna.

74667/7021

Vous êtes pressé?...

...transmettez alors vos annonces par **téléfax**.

24 heures sur 24.

Au numéro **031 372 23 95**.



Hôtel ★★★★★
Victoria Lausanne

cherche de suite ou date à convenir

RECEPTIONNISTE
expérimentée, français, anglais, très bonnes connaissances d'allemand indispensables

40, avenue de la Gare
1003 Lausanne tel. 021.320.57.71

748 519020

La Prairie

Nous cherchons pour avril 1995 ou à convenir

secrétaire-réceptionniste

Au bénéfice de bonnes connaissances du français, de l'allemand et de l'anglais. Avec expérience de plus de 12 mois à une réception d'hôtel. Les personnes intéressées, suisses ou titulaires d'un permis C ou B, sont priées d'envoyer leur dossier complet avec curriculum vitae, copies de certificats et photo récente à:

HOTEL «LA PRAIRIE»
M. Jacques Besse
Avenue des Bains 9
1400 Yverdon-les-Bains

P 74963/38580

Nous cherchons pour un superbe Apparthôtel de construction récente, dans une station d'hiver et d'été de premier rang en Suisse romande

une nouvelle direction

Participation, achat ou leasing: tout est négociable.

Faire offres sous chiffre 296 à Davoser Inserate-Service, 2770 Davos Platz.

D 74880/382067

★★★★★
HOTEL DE LA PAIX GENÈVE
11, quai du Mont-Blanc, CH-1211 Genève 1, Téléphone 022 732 61 50

Nous recherchons pour entrée immédiate

un chef de partie
(cuisine satellite/autonomie)

un chef de rang
une assistante
un chef de réception

- expérience confirmée dans l'hôtellerie
- suisse ou avec permis valable
- autonomie, assiduité

Veuillez nous envoyer votre dossier complet avec photo à l'attention du chef du personnel.

SUMMIT
INTERNATIONAL HOTELS
ATA
74980/12467

Restaurant-Hôtel L'Ermitage
à Clarens-Montreux, une étoile Michelin et trois toques Gault-Millau, cherche pour la saison d'été de juin à septembre

chef de rang

parlant anglais et/ou allemand, motivé, ayant le sens des responsabilités, bon contact avec la clientèle

commis de rang

sérieux et motivé

cuisinier-pâtissier

pour desserts «minute» sur assiette

casserolier-garçon de maison

avec expérience.

Suisse ou permis valable.

Envoyer offres complètes avec C.V. et photo à Madame Krebs, rue du Lac 75, 1815 Clarens.

74861/8010

Etablissement de nuit

recherche

barman animateur

pour poste à responsabilité.
Bon salaire, poste évolutif si capable.
Tél. le soir dès 20 h. 038 24 31 81.

75049/44300



Noi cerchiamo per la nostra Taverna Puntino

un cameriere

gentile e qualificato con buone conoscenze della lingua tedesca. Entrata prevista 1° aprile 1995 o data da convenirsi. Per ulteriori informazioni rivolgersi al Sig. C. Stupan o al nostro cuoco italiano Sig. Mario Nicora.

Hotel Krone Sarnen
Brüningstrasse 130, 6060 Sarnen
Telefon 041 66 66 33

P 74980/64084

Cercasi per inizio giugno
capace cameriere/a e cuoco qualificato

Offerte a cifra V 279-16970, un ofa Orell Füssli Pubblicità SA, Postfach, 6501 Bellinzona.

O 75058/199176

Restaurant des Fleurs

1077 Servion

cherche pour tout de suite ou date à convenir

serveuses

Téléphone: 021 903 36 45

P 74789/30988

Hôtel Penta Genève
308 chambres★★★★

Nous cherchons un

réceptionniste night-auditor

qualifié et expérimenté

- Formation hôtelière
- bonne maîtrise de l'IBM 36
- bonnes connaissances de l'anglais
- apte à prendre des responsabilités
- suisse ou permis de travail valable.

Veuillez adresser vos offres au:
Bureau du personnel,
Hôtel Penta Genève, c.p. 22,
1216 Cointrin/GE, Tél. 022 798 44 40



Bahnhofstrasse 1
3800 Interlaken

Per il nostro rinomato ristorante italiano con pizzeria a Interlaken (Oberland Bernese) cerchiamo per subito o per data da convenire

CUOCO cameriere

Inviare offerte con certificati e foto alla direzione:

Restaurant pizpaz
Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaken

Per informazioni telefono 036 22 25 33.

74665/72214



Hôtel ★★★★★, 36 chambres, salon-bar, restaurant, terrasse, piscine, cherche pour la prochaine saison d'été (mi-juin à mi-septembre) les collaborateurs suivants:

service:

- chef de service**
- chef de rang tournant**
- commis/buffet**

réception:

secrétaire/réceptionniste

Nous attendons volontiers vos offres, curriculum vitae et copies de certificats adressés à

Hôtel Les Hauts de Crans
3962 Crans-Montana

74830/151521

Lindenhof PASTERIA RESTAURANT

Per il nostro ristorante italiano nel cantone di Zugo cerchiamo:

un/a giovane cuoco/cuoca

con conoscenza della cucina italiana.

La attirerebbe?:

- un piccolo team a conduzione familiare
- una atmosfera di lavoro ideale
- libertà e autonomia nel applicare
- nuove idee sul lavoro
- uno stipendio all'altezza
- alloggio presso di noi.

Data d'inizio: 1 maggio 1995 o da convenire.

Altri interessanti punti li discuteremo con piacere assieme e aspettiamo intanto il Suo curriculum vitae.

PASTERIA RESTAURANT LINDENHOF

Sinslerstrasse 114, 6330 Cham ZG
Signore Albertella, Telefono 042 36 16 70.

74666/7021

Délai pour les annonces à l'occasion des fêtes de Pâques

Marché de l'emploi: jeudi 13 avril 1995, 13 heures

Annonces commerciales: mercredi 12 avril 1995, 12 heures

Dernier délai pour confirmer ou corriger des annonces du marché de l'emploi: jeudi 13 avril 1995, 17 heures



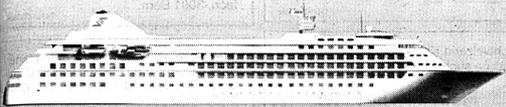
INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Silver Cloud and Silver Wind built in 1994/5 are two luxury 100m passenger ships each with a maximum capacity of 296 passengers. These unique ships offer suite room accommodation only for the passengers and state-of-the-art facilities for the crew. As the new season begins Silverseas invite applications for the following positions:

Commis de Rang/Chefs de Rang
Demi Chefs de Partie/Chefs de Partie

Only candidates of high educational standards, and who insist on a quality working environment will be considered for the positions.

Should you feel that you qualify to become a member of our young international team, please send a full set of papers together with a recent passport sized photograph to:



The ultimate travel experience.

**SILVERSEA
CRUISES**

SILVER CLOUD
SILVER WIND

Joost Smit
V Ships (Leisure)
'Aigue Marine'
24 Av de Fontvieille
PO Box 628
MC 98013 Monaco
Tel: (33) 9205 1199
Fax: (33) 9205 1169

7486006041



SGI INGÉNIERIE SA / ENGINEERING LTD

Senior level Health Management Opportunities in the Middle East

We are a leading Swiss engineering and consulting company, currently assisting the general management of a very important hospital in the Middle-East with its reorganisation and rationalisation. In the team of 3 to 4 experienced executives working on the project, we are searching one candidate having **abroad experience in management and organisation of service logistics i.e. food and nutrition, laundry, bed treatment, etc.** - from hospital, hotel, or related field.

This team is intended to operate on-site for about one year with the objective of submitting an action plan and implementing the approved measures.

The successful applicant should:

- have a professional qualification and experience in the above mentioned fields. This job could be suitable for «early retiree» wishing to undertake a stimulating rewarding and assignment
- good command of the English language
- be a dynamic decision-making person able to cooperate with the other members of the team and with local staff
- have an eye for broad issues as well as essential details.

We offer:

- competitive salary
- housing facilities and car
- support from a Swiss based team.

Start date to be agreed.

Please forward CV with a recent photograph and compensation expectation to following address.

SGI Engineering Ltd.
Attention Mr. B. Schmutz
P.O. Box 158, 71, av. Louis Casati
CH-1216 Cointrin-Genève

P 74921/44300

Wir, als führendes österreichisches Personalvermittlungsbüro für das Gastgewerbe, sitzen direkt an der Quelle zu gutem Personal.

Sie suchen neue Mitarbeiter? Wir helfen Ihnen dabei!

Faxen Sie uns einfach an oder schicken uns den Auftrag per Post.
Tel. 0043 512 29 21 37, Fax 0043 512 29 42 18.

Anschrift:
Personalbüro Kofler, Mitterweg 5
A-6020 Innsbruck. 73863/37436



For the academic year commencing in September 1995 at the Alpine Centre Hotel School in Athens, we invite suitable applicants to apply as

Kitchen Lecturer

An interesting challenge for a qualified professional, ideally with teaching experience, preferably single.

We are also interested in

Italian Chefs de cuisine

for various prestigious hotels in Hongkong and Korea.

Phone for information or send your cv to:

WIPS, J.C. Wermelle
Eggfuhstrasse 17, CH-4054 Basel
Tel. 061 422 06 55, Fax 061 422 06 56

75039/304913

In unser attraktives ★★★★★-Hotel auf den Balearen suchen wir umständehalber per sofort eine

Réceptionistin oder einen Réceptionisten

mit Erfahrung am Empfang, sehr guten Deutschkenntnissen in Wort und Schrift, Erfahrung mit Fidelio und mit viel Freude am Umgang mit Gästen vowiegend aus Deutschland und der Schweiz.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Saisonstelle an einem schönen Ferienort mit guten Anstellungsbedingungen und der Möglichkeit, Ihre Spanischkenntnisse zu verbessern.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto unter Chiffre 75043 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

75043/373540

ÜBERSETZUNGEN

Eine Bewerbung in ENGLISCH erhöht Ihre Chancen im Ausland.
Fachübersetzer übertragen Ihre Unterlagen (Lebenslauf und/oder Zeugnisse) in Englisch.

Rufen Sie uns an für Informationen, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:
JCV Services, Waldhofstr. 43
4310 Rheinfelden, ☎ 061 422 06 57

75079/204913

Hotelbetrieb - Gastgewerbe!

Suchen Sie qualifiziertes Personal!

Koch/Köchin
Kellner/in
Barman/Barmaid
Zimmermädchen
Haushälterin

Falls Ihnen für eine dieser Stellen die richtige Person fehlt, melden Sie sich, wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Adler Stellenvermittlung Agentur
Telefon/Fax 0036 56 373 051

A 74891/123480

Swissair Restaurants Cairo

Vacancy by 1st June/1st July for

Head Baker/ Pastry Production

To manage 40 bakery/pastry staff to guide them for maximum quality performance and enhancing their technical know-how.

Our operations comprise 4 Restaurants, Bakery Shop, Party Catering, Industrial Catering and Wholesale supplies to Airlines and 5star Hotels with a workforce of 380 staff.

The position requires sound experience in managing staff, production shifts and quality production of bakery & pastry items. Command of spoken English required and previous assignment abroad preferred.

As a steadfast and fair personality, ideally between 27 and 35 years of age, you are looking for a new challenge. You will be supported by an expatriate Exec. Head Chef and four other European expats.

We offer interesting local contract of one year with possibility for extension. For your further information sunny Cairo offers you an excellent and liberal social life and is safe.

Interested candidates are invited to send their C. V. summary with copy of last two positions held directly by fax (or post) to:

Dieter Koller/G.M.
Swissair Restaurants Cairo
P.O. Box Swissair/FAPP-CAIHC
8058 Zurich-Airport
For fax transmission direct

nr. to Cairo:
Fax (00202) 348 97 65
Interviews in Zurich by ca. mid April 1995.

74952/254899

hotel + tourismus revue Günstiger im Abonnement!

Name _____
Vorname _____
Beruf/Position _____
Strasse/Nr. _____
PLZ/Ort _____
Telefonnummer _____

| | 1/1 Jahr | 1/2 Jahr | 1/4 Jahr |
|--------------------|-------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------|
| Inland | <input type="checkbox"/> Fr. 128.-* | <input type="checkbox"/> Fr. 78.-* | <input type="checkbox"/> Fr. 41.-* |
| Ausland (Landweg) | <input type="checkbox"/> Fr. 165.- | <input type="checkbox"/> Fr. 96.- | <input type="checkbox"/> Fr. 55.- |
| Ausland (Luftpost) | <input type="checkbox"/> Fr. 228.- | <input type="checkbox"/> Fr. 131.- | <input type="checkbox"/> Fr. 75.- |
| Europa, Nahost | | | |
| Ausland (Luftpost) | <input type="checkbox"/> Fr. 299.- | <input type="checkbox"/> Fr. 181.- | <input type="checkbox"/> Fr. 99.- |
| Übersee | | | |

* inkl. 2% MwSt.

Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an:
hotel + tourismus revue, Abonnementdienst,
Postfach, CH-3001 Bern



STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Für eine Ausstellung in Ihren Räumen vermittelt Ihnen die «Gesellschaft schweizerischer Maler, Bildhauer und Architekten»

Künstlerinnen und Künstler

Senden Sie Ihre Wünsche an GSMB, Postfach 6304, 3001 Bern.

Wir nehmen mit Ihnen Kontakt auf.

75055/38370

Portugiesin, 28jährig, sucht Arbeit für Sommersaison als **Zimmermädchen** oder am **Buffet** Anfängerin. Angebote bitte unter Chiffre 75056 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

75056/38370

Wir suchen für **Portugiesen** (auch Ehepaare)

mit Referenzen Stellen für die kommende **Sommersaison**. Die Vermittlung ist für den Arbeitgeber kostenlos.

Büro **Rio & Select** Bahnhofplatz 9 8001 Zürich **Telefon 01 211 17 65 oder 211 61 73**

74049/217190

Chauffeur

34j., zuverlässig, sucht Herausforderung als Fahrer für private oder industrielle/gewerbliche Auftraggeber. Kategorien B und D1 (Taxi-Minibus) vorhanden. Angebote unter Chiffre 75055 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

75055/38365

Jeune Suisse de langue maternelle allemande avec maturité économique cherche

stage dans un hôtel

pour se préparer pour l'école hôtelière (1997).

Faire vos offres sous Fax 056 21 5808.

75075/383706

Planen Sie mit mir die Zukunft.

Eidg. dipl. Küchenchef, 34jährig, mit langjähriger Berufserfahrung, sucht auf Ende Juli

neue kreative Aufgabe

in gehobener Gastronomie im Raume Luzern, Innerschweiz.

Arbeiten auch Sie an einer erfolgreichen, kostenorientierten Zukunft, dann freue ich mich auf unser persönliches Gespräch.

Angebote unter Chiffre 74882, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

74882/382191

Erfahrener japanischer Koch

sucht Stelle, Ausweis C.

Angebote unter Chiffre 74878 *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

74878/276510

Schwierige Zeiten fordern kreative Lösungen. 42jähriger Wiedereinsteiger sucht Herausforderung als

Nachfolger/Partner

Handels- und Hotelfachausbildung (EHL), Generalist mit Verkaufs- und Marketingenerfahrung, unabhängig und selbständig, team- und motivationsfreudig, lernfähig und trendbewusst, front- und kundenorientiert. Offerten unter Chiffre 75060 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

75060/111759

Etudiante (Suisse/Autriche), en 4^e année de l'école supérieure hôtelière de Klessheim, Salzboung (A), cherche

une place de praticante

dans l'hôtellerie en juin, juillet 1995 en Suisse romande.

Téléphone 01 371 91 66

74973/383692

I'm o. k., you're o. k!

Hotelfachfrau, 27

- aufgestellt
- dynamisch
- fundierte Fachkenntnisse
sucht Herausforderung
- an der Front und/oder in Organisation und Durchführung von A-Z in führender Position. Gastronomie und Hotellerie. Auf Ihr Angebot freue ich mich. Offerten sind zu richten unter Chiffre 74870 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

74870/383677

Suche interessanten Wirkungskreis als

Geschäftsführer/ Chef de service

Mehrjährige Erfahrung in Bar-, Dancing-, Night-Club-Bereich. Fähigkeitsausweis vorhanden.

Ich freue mich auf Ihre Offerte unter Chiffre 74856, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

74856/383531

HOTEL job SHV
PERSONALBERATUNG

! JAPAN !

Damit junge, englisch sprechende Berufslaute aus Japan Ihre Berufskennnisse in der Schweiz erweitern und vertiefen können, suchen wir für die Dauer von **sechs oder zwölf Monaten** (Beginn ab zirka Juni 1995)

geeignete **Servicestellen**

Die Arbeitsbewilligung wird zur Verfügung gestellt.

Sind Sie als evtl. zukünftiger Arbeitgeber interessiert, so erwartet Sibylle E. Pfeiffer gerne Ihren Anruf.

Hotel Job SHV
Monbijoustrasse 130, Postfach 3001 Bern, Telefon 031 370 43 33

Schweizer Hotelier-Verein

74711/84735

Jeune suisse (26) aimerai perfectionner son français, cherche dès le 1. 5. 95 et pour env. 5 mois (70 à 100 %), une place de travail dans

le service ou comme **cuisinier.**

Offre un certificat de cuisinier, d'emploi de commerce et a terminé sa formation de service à la SHL à Lucerne. **Tél. 071 96 16 23, dès le 9. 4. 95.**

74461/383630

Ich, 24, junge dynamische, ehrgeizige Deutsche (A-Bew.), mit 2jähriger Schweizer Erfahrung als Chef de rang, sucht neue Herausforderung als

Réceptionspraktikantin

mit Aufstiegsmöglichkeit, ab 1. Mai oder später. Sprachen: D, F, E. **Geben Sie mir eine Chance, und Sie bereuen es nicht!**

Telefon 0049 6341 327 12.

74932/38366

Junger dynamischer Schweizer, (D, E, F) mit Hotelfachschul-Diplom und Erfahrung als F & B-Assistent sucht

neue Herausforderung

als **F & B-Assistent** oder **Direktionsassistent** im Raum Zürich.

Angebote bitte unter Chiffre 74857, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

74857/383174

Suche auf Frühjahr 1995 neue Aufgabe in

Direktion/Geschäftsführung

Diplom Hotelfachschule, Belvoirpark, Zürich. Langjährige Berufserfahrung im Kanton Tessin. Dynamisch, kreativ, D, F, I, E, Sp. Raum Locarno /Umgebung.

Offerten unter Chiffre 74933, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

74933/383681

Dynamischer, innovativer,

eidg. dipl. Küchenchef

mit langjähriger Berufserfahrung sucht ab Mai 1995 neue Herausforderung

Interessenten erfahren mehr unter Chiffre Nr. 74910, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

Besten Dank für Ihre Offerten!

74910/335681

Suche

Service-/Bar-Saisonstelle

für Sommer 1995 im Tessin. Muttersprache Deutsch, gute Kenntnisse E/I/F. Saisonenerfahrung.

Offerten unter Chiffre 74908, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

74908/383669

Schweizerin (21jährig) mit Wirtschaftsmatura sucht

Praktikum im Hotel

zwecks Vorbereitung auf Hotelfachschule (1997).

Angebote unter Fax-Nr. 056 21 58 08.

75074/383706

Chef de partie und Réceptionistin (F/D/E)

suchen gemeinsam neuen Wirkungskreis in der gehobenen Hotellerie.

Eintritt Sommer 1995 oder nach Vereinbarung.

F. Bodineau, C. Bojar
Räffli 690, 3655 Signswil

75077/383707

Cuisinier restaurateur réputé

nombreuses distinctions, propose collaboration. Conseils en gastronomie, restauration.

Hôtels - Restaurants - Alimentation. Pour une entrevue: chiffre 74911, *hotel revue*, case postale, 3001 Berne.

74911/383474

... ich kann Ihnen etwas nicht Alltägliches anbieten!

Sind Sie der **Besitzer** eines Hotel- oder Restaurantobjektes oder Sie gedenken in Zukunft eines zu betreiben? Sie sind evtl. persönlich nicht unmittelbar vom Gastgewerbe, so könnte ich als Ihre **Vertrauensperson** und **versierter Partner** in verschiedenlichen Bereichen wertvolle, **praxisbezogene** Dienste erweisen, z. B. in **Geschäftsführung** oder **Organisation, Planung im Personellen u. a. m.**

Dies kann je nach Vereinbarung erfolgen. Für kürzere oder längere Frist; je nach Ihrem Bedarf. Meinen **Fähigkeitsausweis A** des Kantons Zürich kann jederzeit zur Verfügung gestellt werden.

Für allgemeine Fragenbeantwortungen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung. **Zuschriften** sind erbeten an Chiffre 74962, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

74962/211990

Junge kaufm. Angestellte CH (Sprachen: F, E, I) sucht auf August '95

Réceptions-Praktikumsstelle

Ich freue mich auf Ihren Anruf (ab 18.00 Uhr), **Telefon 055 67 10 02.**

74866/383616

17jährige Schweizerin sucht auf August 1995 eine Lehrstelle als

Köchin oder ein **Praktikum** in ähnliche Richtung.

Bevorzugt werden das Tessin und Ausland.

Bitte melden Sie sich unter Chiffre 74931, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

74931/383668

Junger Franzose, bestausgewiesener **Servicefachmann** mit Ausweis B, sucht Stelle in Hotel, Speiserestaurant oder Kantine als

Chef de rang oder **Assistant du Chef de service**

Region Basel oder Basel-Stadt. **Telefon 056 86 31 92**

P 74929/44300

17jähriger Auslandschweizer, in den USA wohnhaft, sucht

Ferienjob

zwischen Mitte Juni und Mitte August (Hotellerie, Tourismus usw.). Deutsch und Englisch fließend, gute Französischkenntnisse.

Offerten an **Telefon 041 91 36 91** (nach 18 Uhr).

74925/38282

Hilfskoch/Küchenhilfe

25jährig, mit Erfahrung in der Schweiz, sucht Stelle für laufende Saison 1995. Bewilligung müsste besorgt werden.

Telefon 061 381 76 11

74929/30652

Vor meiner Weiterbildung muss ich mein Französisch aufbessern. KV-Angestellter, m. 29j., D/F/E, belastbar und vielseitig interessiert, sucht ab Juli/August für zirka sechs Monate eine Stelle an

Réception und/oder **Hotelbar**

in der Westschweiz. Gute Ref. aus kaufm. Bereich vorhanden.

Telefon 031 301 49 01 ab 18 Uhr.

Wirtehepaar

Er 51, Küchenchef Sie 40, Chef de service suchen ab 1. Mai oder nach Vereinbarung neuen Wirkungskreis als

Gerantenehepaar

mit Ausweis.

Zuschriften unter Chiffre 73557, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

73557/382619

Inserateschluss über Ostern

Stelleninsetate: Donnerstag, 13. April 1995, um 13 Uhr
Geschäftsinsetate: Mittwoch, 12. April 1995, um 12 Uhr

Letzter Termin für Wiederholungen oder Korrekturen der Stelleninsetate:

Donnerstag, 13. April 1995, um 17 Uhr

